



PROPOSAL TUGAS AKHIR - RI 141501

DESAIN INTERIOR “RESTORAN BEBEK SINJAY MADURA”
BERKONSEP TRADISIONAL
DENGAN PENDEKATAN BUDAYA MADURA

AFRIDATUL AULIYAH
NRP 3813100008

Dosen Pembimbing :
Ir. Budiono, M.Sn.
NIP 19590604 199002 1 001

DEPARTEMEN DESAIN INTERIOR
Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan
Institut Teknologi Sepuluh Nopember
Surabaya 2017



PROPOSAL TUGAS AKHIR - RI 141501

DESAIN INTERIOR “RESTORAN BEBEK SINJAY MADURA”
BERKONSEP TRADISIONAL
DENGAN PENDEKATAN BUDAYA MADURA

AFRIDATUL AULIYAH
NRP 3813100008

Dosen Pembimbing :
Ir. Budiono, M.Sn.
NIP 19590604 199002 1 001

DEPARTEMEN DESAIN INTERIOR
Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan
Institut Teknologi Sepuluh Nopember
Surabaya 2017

LEMBAR PENGESAHAN
DESAIN INTERIOR “RESTORAN BEBEK SINJAY MADURA”
BERKONSEP TRADISIONAL DENGAN PENDEKATAN BUDAYA
MADURA

TUGAS AKHIR

Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Teknik
Pada
Departemen Desain Interior
Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan
Institut Teknologi Sepuluh Nopember

Oleh :

AFRIDATUL AULIYAH
NRP 3813100008

Disahkan oleh Pembimbing Tugas Akhir :



Ir. Budiono, M.Sn.
NIP 19590604 199002 1 001



SURABAYA,
JULI 2017

**DESAIN INTERIOR “RESTORAN BEBEK SINJAY MADURA”
BERKONSEP TRADISIONAL DENGAN PENDEKATAN BUDAYA
MADURA**

Nama Mahasiswa : Afridatul Auliyah
NRP : 3813100008
Pembimbing : Ir. Budiono, MSn.

ABSTRAK

Bisnis restoran di Pulau Madura mulai berkembang khususnya Restoran yang menyajikan menu bebek, Restoran Bebek Sinjay merupakan salah satu restoran bebek yang berasal dari Madura yang saat ini mulai mengembangkan bisnisnya dengan membuka cabang. Namun, perkembangan bisnis restoran ini tidak didukung dengan perbaikan fasilitas restoran. Masalah lain yang penulis temukan pada restoran Bebek Sinjay yaitu tidak adanya karakteristik khusus yang menunjukkan ciri khas restoran dan tidak terciptanya privasi antar kelompok pengunjung. dari beberapa masalah yang ditemukan maka disusun metode desain.

Metode desain dalam hal ini dapat dilakukan melalui dua tahap yaitu pengumpulan data dan tahap analisa data. Tahap pengumpulan data berupa observasi (wawancara karyawan, kuisisioner online untuk pelanggan, dan survey restoran Bebek Sinjay) dan studi literatur. Untuk tahap analisa meliputi studi eksisting berupa analisa aktivitas dan kebiasaan pengunjung, kebutuhan ruang, studi pembandingan, sirkulasi, *corporate image*, dan fasilitas.

Dari pengolahan data dan analisa tersebut diharapkan dapat menghasilkan sebuah desain interior restoran yang nyaman dan memiliki ciri khas sebagai restoran yang berasal dari Madura dengan mengangkat budaya Madura sehingga dapat menarik pengunjung sekaligus dapat menambah manfaat dan edukasi bagi masyarakat.

Kata Kunci : Budaya Madura, Interior restoran, Restoran Bebek Sinjay

INTERIOR DESIGN OF “BEBEK SINJAY MADURA RESTAURANT” WITH TRADITIONAL CULTURAL CONCEPT OF MADURA

Student Name : Afridatul Auliyah
NRP : 3813100008
Advisor : Ir. Budiono, MSn.

ABSTRACT

Restaurant business in Madura Island began to grow, especially Restaurant that serves duck menu, Bebek Sinjay Restaurant is one of the duck restaurant from Madura who is currently starting to expand its business by opening a branch. However, the development of the restaurant business is not supported by the improvement of restaurant facilities. Another problem that the authors found in the Bebek Sinjay restaurant is the absence of special characteristics that show the characteristics of the restaurant and not create privacy between groups of visitors. From some problems that are found then then compiled a design method.

Design methods in this case can be done through two stages of data collection and data analysis phase. Stages of data collection include observation (employee interview, online questionnaire for customer, and survey of Bebek Sinjay restaurant) and literature study. For the analysis phase includes the existing study in the form of activity analysis and visitor habits, space requirements, comparative studies, circulation, corporate image, and facilities.

From the data processing and analysis is expected to produce a comfortable interior design restaurant and has a characteristic as a restaurant derived from Madura by raising Madura culture so that it can attract visitors as well as to increase the benefits and education for the community.

Keywords : Culture of Madura, Interior of Restaurant, Beebek Sinjay Restaurant

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir dengan lancar sebagai bentuk pertanggung jawaban dari mata kuliah Tugas Akhir Desain Interior.

Penyusunan Tugas Akhir ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan kegiatan Riset Desain Interior dengan baik.
2. Orang tua penulis yang selalu memberikan doa dan dukungan penuh.
3. Bapak Dr. Mahendra Wardhana, ST., MT. selaku Ketua Jurusan Desain Interior, Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan, Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya.
4. Bapak Ir. Budiono, M.Sn selaku dosen pembimbing mata kuliah Tugas Akhir Desain Interior.
5. Ibu Ir. Nanik Rachmaniyah, M.T , Ibu Lea K. Anggraeni M.T, dan Bapak Ir. R. Adi Wardoyo, MMT selaku dosen penguji.
6. Bapak Zainal selaku pemilik restoran Bebek Sinjay.
7. Seluruh pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan laporan ini.

Dengan ini, diharapkan laporan Tugas Akhir yang telah disusun oleh penulis ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak.

Surabaya, Juli 2017

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

LEMBAR PENGESAHAN	i
-------------------------	---

ABSTRAK	ii
---------------	----

ABSTRACT	iii
----------------	-----

KATA PENGANTAR	iv
----------------------	----

DAFTAR ISI.....	v
-----------------	---

DAFTAR GAMBAR	ix
---------------------	----

DAFTAR TABEL	xiii
--------------------	------

BAB I PENDAHULUAN

1.1 LatarBelakang.....	1
------------------------	---

1.2 Rumusan Masalah	3
---------------------------	---

1.3 Tujuan dan Manfaat	3
------------------------------	---

1.4 Lingkup Desain	4
--------------------------	---

BAB II KAJIAN PUSTAKA, EKSITING DAN PEMBANDING

2.1 Studi Restoran.....	5
-------------------------	---

2.1.1 Klasfikasi dan Sistem Pelayanan Restoran.....	5
---	---

2.1.2. Persyaratan dan Prinsip Interior Restoran	10
--	----

2.2 Kajian Langgam dan Budaya.....	14
------------------------------------	----

2.2.1 Desain Tradisional	14
--------------------------------	----

2.2.2 Budaya Madura	16
---------------------------	----

2.2.3 Karapan Sapi	17
--------------------------	----

2.2.4 Rumah Adat Madura	19
-------------------------------	----

2.3 Studi Anthopometri	19
------------------------------	----

2.3.1 Data Anthopometri Restoran	20
--	----

2.4 Studi Eksisting	23
---------------------------	----

2.4.1 Restoran Bebek Sinjay.....	23
2.4.2 Data Non Fisik Restoran	26
2.5 Studi Pemandangan	29
2.5.1 Restoran Ayam Goreng Primarasa	29
2.5.2 Restoran Tera' Bulen.....	32
2.5.3 Restoran Bebek Tepi Sawah Surabaya	33

BAB III METODOLOGI DESAIN

3.1 Metodologi Desain	37
3.2 Alur Proses Desain	38
3.3 Metode Penelitian	40
3.4 Metode Pengumpulan Data	41
3.4.1 Metode Wawancara	41
3.4.2 Metode Observasi (Survey Lapangan)	42
3.4.3 Metode Kuisioner	42
3.5 Data	43
3.6 Analisa Data	45

BAB IV ANALISIS DATA DAN KONSEP DESAIN

4.1 Metode Observasi (Survey Lapangan)	47
4.1.1 Analisa Data Eksisting.....	47
4.1.1.1. Denah Eksisting Restoran Bebek Sinjay Madura	48
4.1.1.2. Foto Eksisting Restoran Bebek Sinjay Madura	48
4.2 Hasil Dan Analisa	51
4.2.1 Hasil Kuisioner	51
4.2.2 Hasil Wawancara	57
4.3 Rumusan Hasil desain	59
4.4 Analisa Pengguna	60
4.5 TemaPerancangan.....	60

4.5.1 Latar Belakang Tema.....	60
4.5.2 Karakteristik Tema	61
4.6 Analisa Aktivitas, Fasilitas, Dan Hubungan Ruang	61
4.6.1 Analisa Aktivitas dan Fasilitas.....	61
4.6.1.1. Aktivitas Umum	61
4.6.1.2. Aktivitas Khusus	62
4.6.2 Analisa Hubungan Ruang	64
4.7 Konsep Desain	71
4.7.1 Konsep Makro	71
4.7.2 Konsep Mikro	72
4.7.2.1. Konsep Dinding	72
4.7.2.2. Konsep Lantai	73
4.7.2.3. Konsep Plafond	74
4.7.2.4. Konsep Furnitur	75
4.7.2.5. Konsep Estetis	76
4.7.2.6. Konsep Pencahayaan	77
4.7.2.7. Konsep Warna	77

BAB V HASIL DESAIN

5.1 Konsep Desain	79
5.1.1 Alternatif layout 1	79
5.1.2 Alternatif layout 2	80
5.1.3 Alternatif layout 3	81
5.1.4 Denah Terpilih	81
5.2 Ruang Terpilih 1	82
5.2.1 Hasil Desain Ruang Terpilih 1	83
5.2.2 Detail (Furnitur, Estetis, Arsitektur, Lighting) 2	84
5.3 Ruang Terpilih 2.....	88

5.3.1 Hasil Desain Ruang Terpilih 2	88
5.3.2 Detail (Furnitur, Estetis, Arsitektur, Lighting) 2	89
5.4 Ruang Terpilih 3	92
5.4.1 Hasil Desain Ruang Terpilih 3	92
5.4.2 Detail (Furnitur, Estetis, Arsitektur, Lighting) 3	93

BAB VI PENUTUP

6.1 Kesimpulan dan Ringkasan	97
6.2 Saran	97

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. <i>Family Type Restaurant</i>	5
Gambar 2.2. <i>Table service</i>	7
Gambar 2.3. <i>Counter Service</i>	8
Gambar 2.4. <i>Self Service</i>	9
Gambar 2.5. <i>General lighting</i>	12
Gambar 2.6. <i>Special lighting</i>	13
Gambar 2.7. <i>Decorative lighting</i>	13
Gambar 2.8. <i>traditional colour scheme</i>	15
Gambar 2.9. <i>Gebyok Madura</i>	15
Gambar 2.10. <i>Keteraturan Motif Madura</i>	16
Gambar 2.11. <i>Furnitur tradisional</i>	16
Gambar 2.12. <i>tradisional design restaurant</i>	17
Gambar 2.13. <i>ukiran khas Madura</i>	18
Gambar 2.14. <i>Warna khas Madura</i>	18
Gambar 2.15. <i>Rumah Tanean lanjeng</i>	19
Gambar 2.16. <i>Tata letak meja kursi</i>	20
Gambar 2.17. <i>Alur pelayanan</i>	21
Gambar 2.18. <i>Dimensi Ergonomi Meja, Kursi Makan, dan Sirkulasi Sekitarnya</i>	21
Gambar 2.19. <i>Dimensi Standar Area Makan dan Sirkulasi</i>	22
Gambar 2.20. <i>Dimensi Standar Area Makan Tampak Atas</i>	22
Gambar 2.21. <i>Dimensi Standar Kasir</i>	23
Gambar 2.22. <i>Eksisting bebek sinjay</i>	24
Gambar 2.23. <i>Logo Restoran Bebek Sinjay</i>	25
Gambar 2.24. <i>Struktur Organisasi</i>	25
Gambar 2.25. <i>carry out service</i>	27
Gambar 2.26. <i>counter service</i>	28
Gambar 2.27. <i>Area pameran, testimoni, sejarah singkat dan oleh-oleh</i>	29

Gambar 2.28. Area makan lantai 1	30
Gambar 2.29. Area wastafel dan toilet lantai 1	30
Gambar 2.30. Area kasir dan Area dapur	31
Gambar 2.31. area teras, dan tangga	31
Gambar 2.32. mushola, dan wastafe l	31
Gambar 2.34. Restoran Tera' Bulan	32
Gambar 2.35. Restoran Bebek Tepi Sawah Surabaya	33
Gambar 2.36. Area VIP	34
Gambar 2.37. Area outdoor BTS	34
Gambar 2.38. Area Makan Indoor	35
Gambar 3.1. Metodologi Riset Objek	37
Gambar 3.2 .Alur Proses Desain	39
Gambar 4.1. Lokasi Restoran Bebek Sinjay	47
Gambar 4.2. Restoran Bebek Sinjay dari Jalan Raya	47
Gambar 4.3. Eksisting Restoran Bebek Sinjay	48
Gambar 4.4. Area Parkir Motor dan Mobil	48
Gambar 4.5. Area Pesan dan Ambil Pesanan	49
Gambar 4.6. Area Makan Umum	49
Gambar 4.7. Area Watafel	50
Gambar 4.8. Area Toilet	50
Gambar 4.9. Area Mushola dan wudlu	50
Gambar 4.10. Area VIP	51
Gambar 4.11. Pertanyaan1	52
Gambar 4.12. Pertanyaan 2	52
Gambar 4.13. Pertanyaan 3	53
Gambar 4.14. Pertanyaan 6	54
Gambar 4.15. Pertanyaan 7	55
Gambar 4.16. Pertanyaan 9	56
Gambar 4.17. Pertanyaan 10	56
Gambar 4.18. Pertanyaan 11	57
Gambar 4.19. Matriks Restoran Bebek Sinjay	66

Gambar 4.20. Buble Diagram Restoran Bebek Sinjay	66
Gambar 4.21. interaction Restoran Bebek Sinjay	67
Gambar 4.22. Alternatif 1	68
Gambar 4.23. Alternatif 2	69
Gambar 4.24. Alternatif 3	70
Gambar 4.25. Elemen pembentuk dinding area VIP	72
Gambar 4.26. Elemen pembentuk dinding area lesehan	73
Gambar 4.27. Lantai keramik abu unpolish area VIP	73
Gambar 4.28. Lantai pada area lesehan atau semi <i>outdoor</i>	74
Gambar 4.29. Plafon pada area lesehan atau semi <i>outdoor</i>	74
Gambar 4.30. Plafon area VIP	75
Gambar 4.31. Rencana Furnitur Bebek Sinjay	75
Gambar 4.32. Rencana elemen estetis area VIP dan semi <i>outdoor</i>	76
Gambar 4.33. konsep Pencahayaan	77
Gambar 4.34. konsep warna Madura	78
Gambar 4.35. <i>traditional colour scheme</i>	78
Gambar 5.1. Layout 1	79
Gambar 5.2. Layout 2	80
Gambar 5.3. Layout 3	81
Gambar 5.4. Layout Terpilih	82
Gambar 5.5. Layout Area Makan VIP	82
Gambar 5.6. Interior Area Makan VIP	83
Gambar 5.7. Interior Area Makan VIP	84
Gambar 5.8. Furnitur 1 Area Makan VIP	84
Gambar 5.9. Furnitur 2 Area Makan VIP	85
Gambar 5.10. Estetis Area Makan VIP	86
Gambar 5.11. Detail Arsitektur Area Makan VIP	86
Gambar 5.12. Lighting Area Makan VIP	87
Gambar 5.13. Layout Area Makan Lesehan	88
Gambar 5.14. Interior Area Makan Lesehan	88
Gambar 5.15. Interior Area Makan Lesehan	89

Gambar 5.16. Furnitur 1 Area Makan Lesehan	89
Gambar 5.17. Furnitur 2 Area Makan Lesehan	90
Gambar 5.18. Estetis Area Makan Lesehan	90
Gambar 5.19. Detail Arsitektur Area Makan Lesehan	91
Gambar 5.20. Detai Lighting Area Makan Lesehan	91
Gambar 5.21. Layout Area Oleh Oleh	92
Gambar 5.22. Interior Area Oleh oleh	92
Gambar 5.23. Interior Area Makan Oleh oleh	93
Gambar 5.24. Furnitur 1 Area Oleh oleh	93
Gambar 5.25. Furnitur 2 area oleh oleh	94
Gambar 5.26. Detail estetis area oleh oleh	95
Gambar 5.27. Detail lighting area oleh oleh	95

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Variabel Masalah dan Metode Pencarian Data	43
Tabel 4.1 Aktivitas Umum	61
Tabel 4.2 Aktivitas Pengunjung	62
Tabel 4.3 Aktivitas <i>Owner</i> dan Karyawan	63
Tabel 4.4 Aktifitas Pengguna restoran bebek sinjay	64
Tabel 4.5 Studi Ruang, Aktifitas, dan Fasilitas	65
Tabel 4.6 <i>Weighted Method</i>	71



BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Industri kreatif merupakan salah satu faktor yang menjadi penggerak perekonomian nasional. Di Indonesia, industri kreatif dibagi menjadi 15 sektor salah satunya kuliner. Kuliner merupakan salah satu industri yang berkembang pesat di Indonesia, tidak heran jika saat ini tak terhitung berapa banyak restoran atau rumah makan yang berdiri di Indonesia, mulai dari industri kuliner yang berbasis usaha kecil menengah hingga restoran mewah yang menyajikan hidangan dengan harga selangit. Saat ini restoran menjadi salah satu bisnis yang banyak diminati oleh masyarakat, karena selain menghasilkan keuntungan yang tinggi, makanan juga menjadi kebutuhan pokok bagi setiap orang. Hal tersebut bisa dilihat pada perekonomian Indonesia pada tahun 2012 yang mengalami peningkatan di setiap sektor. Pertumbuhan di bidang perdagangan, hotel, dan restoran merupakan sektor yang mengalami peningkatan tertinggi kedua, mencapai 8,11 persen (www.bps.go.id).

Semakin berkembang dan meningkatnya bisnis restoran memunculkan persaingan bisnis yang mengakibatkan setiap restoran dituntut untuk dapat memberikan layanan yang terbaik bagi konsumen. Mulai kualitas dan cita rasa makanan yang disajikan, hingga desain interior ruang makan juga perlu diperhatikan. Hal ini dilakukan untuk menarik minat konsumen yang pertama kali mengunjungi atau belum mengenal restoran tersebut, sehingga pengunjung puas dan kembali lagi ke restoran tersebut. Desain Interior dalam restoran sangat penting untuk memaksimalkan tingkat kepuasan pelanggan dan mengoptimalkan kerja para karyawan. Ruang makan yang fungsional, optimal, menyenangkan, serta menunjukkan identitas dari restoran tersebut akan membuat pelanggan lebih mengingat restoran tersebut dan memutuskan untuk kembali lagi. Untuk itu dibutuhkan sebuah desain



interior yang dapat mengimplementasikan identitas restoran serta memberikan rasa nyaman bagi pengunjung, karyawan, dan seluruh pengguna yang terkait. Akan tetapi di daerah tertentu masih banyak restoran yang kurang memperhatikan kenyamanan dan kualitas restoran tersebut, salah satunya di Pulau Madura.

Pulau Madura bisa dikatakan, pulau yang sedang berkembang karena hal ini didukung oleh adanya prasarana transportasi Jembatan Suramadu juga menjadi Peluang, yang menjanjikan karena Madura Khususnya Bangkalan adalah kabupaten yang sangat dekat dengan Surabaya, itu berpengaruh kepada kunjungan wisatawan untuk berkunjung ke Madura. Banyaknya wisatawan yang berkunjung ke Madura menyebabkan peluang bisnis restoran di Madura dan persaingan antar restoran juga semakin meningkat baik dalam hal pelayan maupun desain interior restoran, akan tetapi masih banyak pebisnis restoran yang kurang memanfaatkan budaya Madura sebagai desain interior yang menggambarkan identitas restoran, salah satunya restoran Bebek Sinjay. Restoran Bebek Sinjay ini sudah banyak dikenal masyarakat baik lokal maupun non lokal. Tidak sedikit wisatawan yang menjadikan Bebek Sinjay sebagai destinasi wajib saat berkunjung ke Madura, namun berdasarkan observasi penulis bebek sinjay jauh dari kualitas nyaman dan layak untuk restoran yang sudah terkenal dan memiliki banyak cabang.

Restoran Bebek Sinjay memiliki masalah utama yaitu fasad bangunan yang kurang layak dijadikan restoran, sehingga restoran ini tampak seperti kumuh dan tidak nyaman bagi pengunjung. Selain itu, jarak antar kursi terlalu sempit sehingga privasi pengunjung dan sirkulasi restoran kurang nyaman. Tidak adanya variasi tempat duduk atau area menyebabkan restoran terlalu monoton, oleh karena itu perlu adanya variasi area seperti area lesehan dan area VIP serta variasi jumlah kursi agar terlihat lebih menarik. Masalah lain yang tidak kalah pentingnya yaitu letak restoran Bebek Sinjay yang berada di Pulau Madura dan tidak memiliki identitas restoran seharusnya perusahaan dapat memanfaatkan budaya lokal Madura



sebagai identitas Restoran Bebek Sinjay, sehingga pengunjung dapat menikmati sajian makan sekaligus memperoleh pengetahuan dan hiburan. Berdasarkan masalah yang penulis temui maka konsep desain interior restoran Bebek Sinjay yang diajukan penulis yaitu Desain Interior Restoran Bebek Sinjay Berkonsep Tradisional Dengan Pendekatan Budaya Madura.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan Identifikasi objek adapun masalah yang dapat penulis rumuskan yaitu :

1. Restoran Bebek Sinjay belum memiliki karakter khas sebagai restoran yang berasal dari Madura
2. Sistem pemesanan yang kurang efektif sehingga mengakibatkan sirkulasi pada area makan dan area kasir kurang nyaman.
3. Belum adanya fungsi kenyamanan ruang untuk menciptakan kesan eksklusif pada area VIP.

1.3. Tujuan dan Manfaat Desain

Berdasarkan masalah diatas adapun tujuan desain yang ingin dicapai antara lain:

1. Menciptakan desain interior restoran Bebek Sinjay agar memiliki identitas dan karakteristik yang khas dan berbeda sehingga mudah diingat pengunjung dan menarik minat pengunjung untuk kembali lagi.
2. Menciptakan layout interior yang nyaman sehingga sirkulasi pada area kasir tidak mengganggu area makan.
3. Menciptakan desain restoran Bebek Sinjay yang nyaman dan dapat tercipta privasi antar kelompok pengunjung.
4. Menciptakan desain Interior restoran Bebek Sinjay yang mendukung fungsi kenyamanan ruang untuk memunculkan kesan eksklusif pada Area VIP restoran Bebek Sinjay



1.4. Lingkup Desain

1. Output desain merupakan rancangan desain dan tidak diwujudkan secara nyata namun dapat dijadikan sebagai inovasi dan bahan referensi untuk studi-studi selanjutnya.
2. Desain interior meliputi area restoran dan berbagai sarana penunjangnya, yaitu:
 - ✓ Area makan umum
 - ✓ Area Makan VIP
 - ✓ Area makan Lesehan
 - ✓ Area Oleh – oleh
3. Konsep desain dibatasi pada langgam Tradisional dengan pendekatan Budaya Madura.



BAB II

KAJIAN PUSTAKA, EKSISTING DAN PEMBANDING

2.1. Studi Restoran

Menurut Marsum W.A (2005) definisi restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasikan secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamu, baik berupa kegiatan makan maupun minum. Definisi lain menurut Marsum (2005), restoran merupakan suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumennya baik berupa makanan minuman.

2.1.1. Klasifikasi dan sistem pelayanan restoran

1. Klasifikasi restoran

Marsum (1993; 8-11) menjelaskan dilihat dari pengelolaan dan sistem penyajian restoran dapat dibedakan menjadi beberapa bagian yaitu:

1. *A'La Carte Restaurant*
2. *Table D'hote Restaurant*
3. *Coffe Shop* atau *Brasserie*
4. *Specially Restaurant*
5. *Family Type Restaurant*



Gambar 2.1. *Family Type Restaurant*
(sumber : [google.com/Restoran tipe keluarga](https://www.google.com/Restoran%20tipe%20keluarga))



Berdasarkan tipe restoran diatas restoran Bebek Sinjay merupakan salah satu restoran tipe keluarga yang menghadirkan makanan dan minuman yang tidak mahal terutama disediakan untuk tamu – tamu keluarga atau rombongan

Menurut (Soekresno, 2001:17) jenis restoran berdasarkan pengelolaan dan sistem penyajian dibedakan menjadi 3, yaitu:

1. *Formal Restaurant*
2. *Informal Restaurant*
3. *Specialities Restaurant*

Dari tiga jenis restoran diatas restoran Bebek Sinjay yang merupakan *family restaurant* tergolong dalam jenis restoran informal dengan ciri sebagai berikut :

1. Harga makanan dan minuman relatif murah
2. Para pelanggan yang datang tidak terikat untuk mengenakan pakaian formal
3. Sistem penyajian yang dipakai *American Service/ ready plate* bahkan *self service* ataupun *counter service*
4. Tidak menyediakan hiburan musik hidup
5. Penataan meja dan bangku cukup rapat antara satu dengan yang lain
6. Daftar menu oleh pramusaji tidak dipresentasikan kepada tamu atau pelanggan namun di pampang di counter atau langsung di meja makan untuk mempercepat proses pelayanan
7. Menu yang disediakan sangat terbatas dan membatasi menu – menu yang relative cepat selesai dimasak
8. Jumlah tenaga service relative sedikit dengan standar kebutuhan, 1 pramusaji melayani 12 – 16 pelanggan

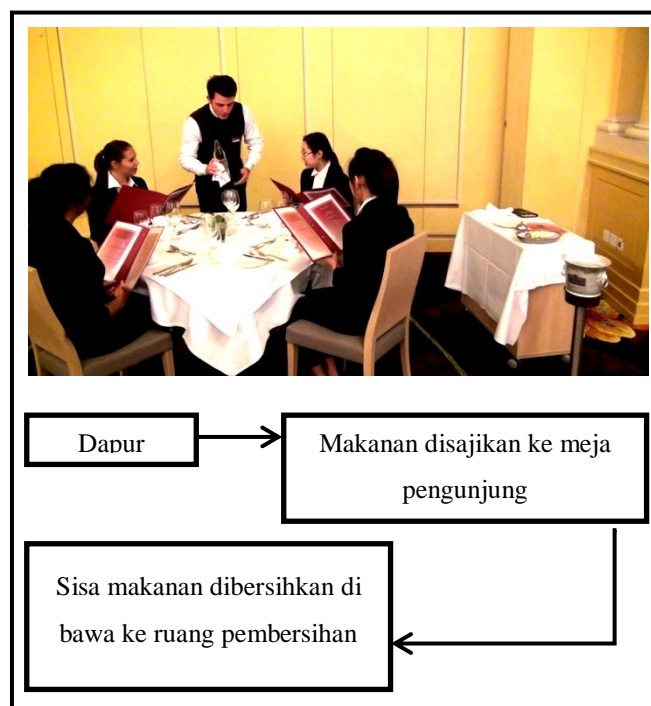


2. Sistem pelayanan restoran

Hal yang terpenting dalam pemberian kepuasan bagi para tamu yaitu pelayanan. Seperti yang dikemukakan Marsum (1993;275) terdapat lima jenis pelayanan yang ada pada sebuah restoran. Jenis pelayanan tersebut adalah :

1. *Table Service*

Table Service adalah sistem pelayanan restoran, dimana para tamu duduk di kursi menghadap meja makan dan kemudian makanan maupun minuman diantarkan, disajikan kepada para tamu tadi. Dalam hal ini yang menyajikan makanan dan minuman adalah *waiter/waitress*.



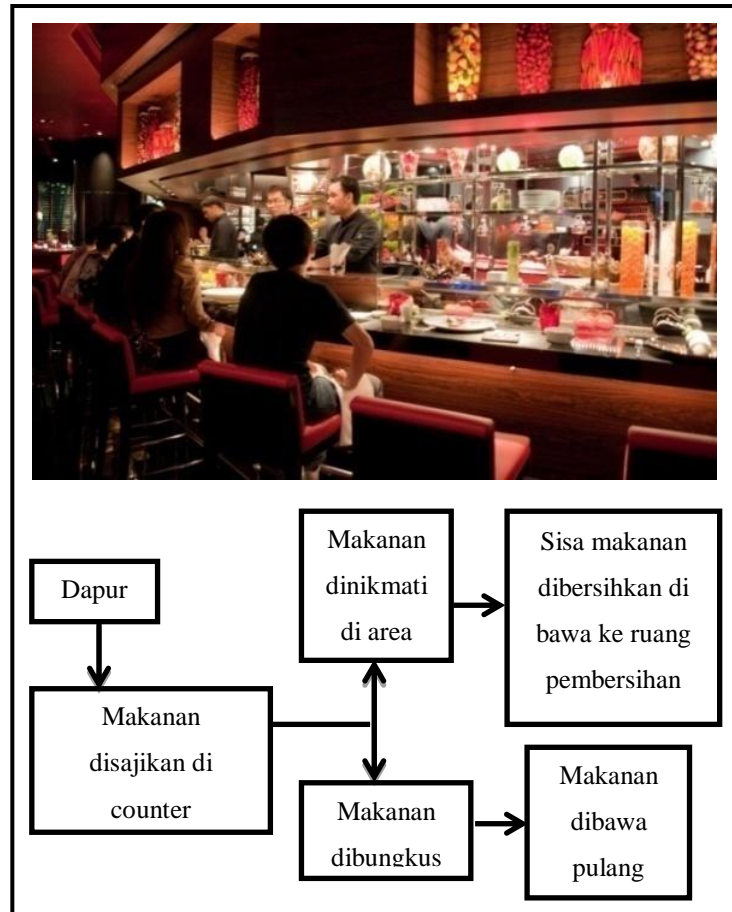
Gambar 2.2. *Table service*
(sumber : [google.com/tableservice](https://www.google.com/tableservice))

2. *Counter Service*

Counter Service adalah sistem pelayanan restoran bagi para tamu yang datang langsung menuju ke *counter*. Apabila makanan dan minuman yang dipesannya sudah siap, maka akan disajikan kepada tamu tadi di



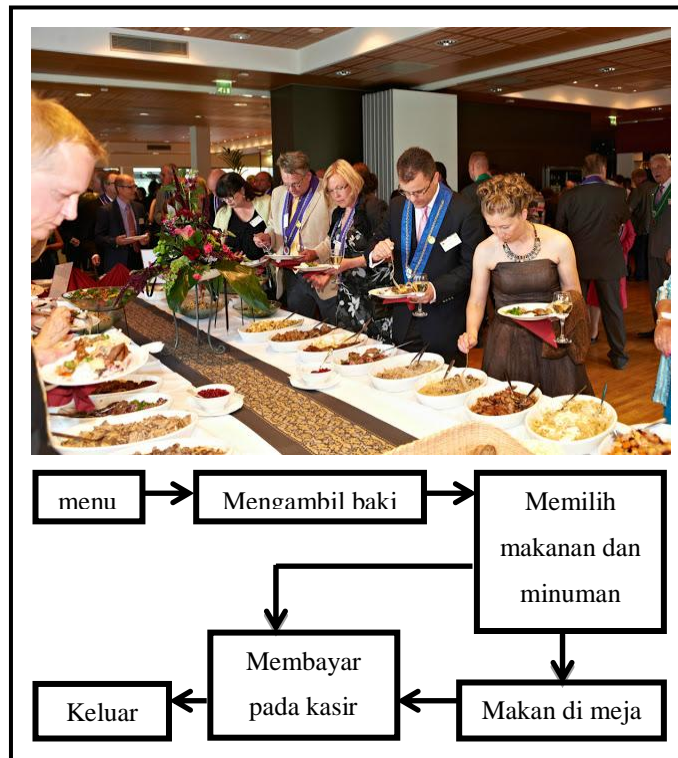
atas *counter*. Pelayan yang menyajikan makanan dan minuman bisa *waiter/waitress* atau langsung oleh juru masaknya. Pelayanan ini praktis, hemat tenaga dan waktu.



Gambar 2.3. *Counter Service*
(sumber : google.com/counterservice)

3. *Self Service*

Self Service atau kadangkala disebut juga *Buffet Service* adalah sistem pelayanan restoran yang menghadirkan semua makanan secara lengkap (dari hidangan pembuka, hidangan utama, hidangan penutup dan sebagainya) telah ditata dan diatur dengan rapi diatas meja hiding atau meja prasmanan. Para tamu secara bebas mengambil sendiri hidangannya sesuai dengan selera. Untuk minuman panas seperti teh atau kopi, pada umumnya disajikan kepada tamu oleh petugas.



Gambar 2.4. *Self Service*
(sumber : google.com/selfservice)

4. *Carry out Service*

Carry out service atau biasa dikenal *take out service* yaitu sitem pelayanan restoran dimana tamu datang untuk membeli makanan yang telah siap atau disiapkan terlebih dahulu dibungkus dalam boks untuk dibawa pergi.

Berdasarkan jenis pelayanan restoran diatas restoran Bebek Sinjay merupakan salah satu restoran yang menggunakan sitem pelayanan *counter service* karena pada dasarnya restoran informal seperti bebek sinjay lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan, dan percepatan frekuensi yang silih berganti pelanggan. Selain itu Bebek Sinjay juga menyediakan layanan *Carry Out Service* bagi tamu yang ingin menikmati makanan dengan dibawa pulang, jadi makanan sudah dibungkus dalam *Styrofoam* dan siap untuk dibawa pulang (*take away*).



2.1.2. Persyaratan dan prinsip dasar interior restoran

Menurut **Rumekso (2009;30)** terdapat beberapa kegiatan yang dilakukan dalam sebuah restoran dan juga persyaratan-persyaratan yang menyangkut prinsip dasar restoran guna menunjang kegiatan dalam restoran tersebut. Dibawah ini adalah penjabaran mengenai hal tersebut

1. Persyaratan dalam restoran

Menurut **Marsum (2007;21)** Secara garis besarnya kegiatan didalam sebuah restoran dapat dibagi dalam empat jenis kegiatan yaitu :

1. Dapur, mempersiapkan dan memproduksi hidangan.
2. Ruang makan (*dinning area*), menawarkan, menjual dan sekaligus menyajikan hidangan – hidangan yang dimasak oleh bagian dapur.
3. Bar, menjual minuman dan melayani tamu namun area ini jika memang dibutuhkan.
4. Kasir, tempat tamu untuk melakukan pembayaran.

2. Prinsip dasar interior restoran

Adapun prinsip dasar interior restoran yaitu :

1. Menu makanan
2. Pelayanan
3. Suasana ruang

3. Unsur pembentuk ruang

a. Lantai

Lantai dapat menunjang fungsi dan kegiatan yang terjadi dalam ruang.

Menurut **Rumekso (2009;45)** berikut ini beberapa kriteria dalam memilih lantai pada restoran: tidak licin, tahan lama, penampilan, suara, kehangatan dan kenyamanan.

b. Dinding

Dinding merupakan suatu bidang nyata yang membatasi suatu ruang atau pembatas kegiatan yang mempunyai jenis kegiatan berbeda. (**Suptandar,**



1982; 3) Warna dinding juga berpengaruh pada kesan ruang, warna-warna yang mengkilat lebih banyak memantulkan sinar sebaliknya warna buram kurang memantulkan sinar. Warna-warna yang terang memberikan kesan ringan dan luas pada suatu ruang, sedangkan warna gelap memberikan kesan berat dan sempit (Suptandar,1982; 46).

c. Plafon

Menurut **Fred Lawson (1994 : 126)**, plafon dapat diartikan sebagai pembatas antara ruang atas (atap) dengan ruangan bawah. Fungsi utama dari plafon dalam suatu disain yaitu sebagai penutup bangunan dan menyembunyikan peralatan – peralatan engineering serta terminal *equipment*.

4. Pencahayaan pada restoran

Pada restoran atau café pencahayaan sangatlah berpengaruh untuk menciptakan suasana ruang.. Menurut SNI dan IESNA adapun standart pencahayaan yang digunakan untuk restoran atau cafe yaitu :

1. SNI

- a. Tingkat pencahayaan rata – rata secara umum adalah 250 lux
- b. Kelompok renderasi warna 1, $R_a > 85$, dengan tampak warna dingin, segar, atau hangat
- c. Daya listrik maksimum untuk pencahayaan 25 W/m^2

2. IESNA

- a. *Intimate restaurant* tingkat pencahayaan rendah, disesuaikan dengan kebutuhan ruang (sekitar 50 lux rata – rata)
- b. *Leisure Restaurant* tingkat pencahayaan yang direkomendasi adalah 50-100 lux.
- c. *Quick Service Restaurant* tingkat pencahayaan yang direkomendasikan adalah 500 – 1000 lux.

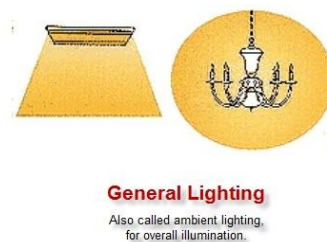
Aspek psikologis pencahayaan pada restoran :

1. Lampu yang tampak hangat akan menampilkan kesan akrab dan santai.
2. Lampu dengan warna dingin akan memberikan kesan bersih, dinamis, dan cepat.
3. Pencahayaan pada elemen dekoratif akan membentuk mood tertentu
4. Kesan relaks dapat dicapai dengan menggunakan pencahayaan non uniform
5. Pada restoran, warna merah sering digunakan karena menyebabkan metabolisme tubuh meningkat, tekanan darah naik, pernafasan lebih cepat, dan nafsu makan meningkat.

Berdasarkan aspek psikologi diatas adapun jenis jenis pencahayaan yang dapat diterapkan pada restoran yaitu:

1. *General Lighting* (pencahayaan umum)

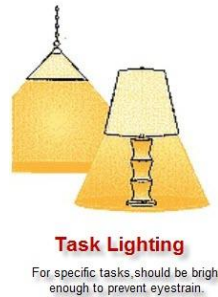
Pencahayaan yang dapat dicapai oleh lampu- lampu *portable*, lampu langit- langit, atau lampu yang memanjang di dinding.



Gambar 2.5. *General lighting*
(sumber : google.com/jenispencahayaan)

- ## 2. *Special Lighting* (pencahayaan khusus)

Pencahayaannya ini bertugas untuk menciptakan pengamatan atau efek-efek khusus dari cahaya langsung pada area yang diinginkan.



Gambar 2.6. *Special lighting*
(sumber : google.com/jenispencahayaan)

3. *Decorative Lighting* (pencahayaan dekoratif)

Pencahayaan yang dipakai untuk suasana dan perhatian khusus apabila aktivitas dalam ruang tidak membutuhkan banyak persyaratan cahaya. Dalam perancangan ruang, *lighting* didesain sedemikian rupa sehingga dapat memberikan efek-efek nyaman, dan menarik. Berbagai perasaan dalam keadaan yang berbeda yang ditimbulkan oleh faktor. Pencahayaan dengan menyesuaikan warna, dan suasana ruang dalam.



Gambar 2.7. *Decorative lighting*
(sumber : google.com/jenispencahayaan)

5. Penghawaan pada restoran

Penghawaan ada dua jenis yaitu bersumber dari alam dan penghawaan buatan. Penghawaan merupakan sistem pembauran udara dalam ruang dengan pengaturan yang sebaik-baiknya mencapai tujuan kesehatan dan kenyamanan dalam ruang (Suptandar, 1982: 150) Ernst Neufert (1994 : 16) mengatakan bahwa, suhu ruangan yang dibutuhkan untuk ruangan



yang nyaman sangat tergantung pada jenis kegiatan dan jenis pakaian yang dikenakan. Juga tergantung pada pergerakan udara dan hembusan udara tersebut.

2.2. Kajian Langgam dan Budaya

2.2.1. Desain Tradisional

Desain tradisional merupakan salah satu desain yang diangkat dari budaya lokal masyarakat sekitar. Gaya ini umumnya banyak menggunakan material kayu baik dalam segi arsitektur, furnitur, dan estetis. Desain tradisional ini cukup fleksibel dan dapat dikombinasikan dengan elemen interior lain untuk menciptakan tampilan yang unik pada sebuah ruangan.

Desain tradisional dikenal dengan gaya desain yang elegan dan menekankan kesederhanaan dan kenyamanan dalam tata letak. Berdasarkan majalah rooang mengenai desain tradisional ada 7 ciri desain tradisional diantaranya :

1. Suasana Homey

Nyaman dan *homey* adalah suasana yang identik dengan desain tradisional. Orang merasa kembali pada 'akar'nya. Sesuatu yang mungkin telah lama mereka tinggalkan karena kesibukan dan kerumitan hidup.

2. Pola bunga sesuai dengan budaya yang diangkat

Interior rumah bergaya tradisional kerap menggunakan pola bunga. Tidak hanya pada dinding, tapi juga pada ukiran, kolom, pintu, jendela, dan elemen interior lainnya. Ini karena bunga atau tetumbuhan memang melekat dengan kehidupan.

3. Warna Alam

Kesahajaan, ketidakmulukan, dan kesederhanaan adalah hal yang tidak bisa dilepaskan dari gaya tradisional. Pada interior kesahajaan ini diaplikasikan melalui penggunaan warna yang tidak mencolok. Warna-



warna netral yang dekat dengan alam, seperti coklat, kerap dipakai. Warna tanah, kayu, pepohonan, dan tumbuhan pun dipilih untuk memperkuat kesan kesahajaan tersebut.



Gambar 2.8. *traditional colour scheme*
(sumber : google.com/restoran tradisional)

4. Memiliki benang merah

Ragam furnitur dalam interior rumah bergaya tradisional kerap dihadirkan berpasangan. Misalnya, kursi, pintu, dan jendela. Keberpasangan ini mencerminkan nilai konvensional, mencirikan pasangan hidup, dan kelanggengan.

5. Bentukan halus dan lengkung

Tidak seperti gaya kontemporer yang cenderung tampak langsing dan ‘tajam’, gaya tradisional cenderung mengadopsi sesuatu yang halus dan lengkung. Bila dicermati, ini refleksi dari pola-pola sulur tanaman atau dahan pohon.

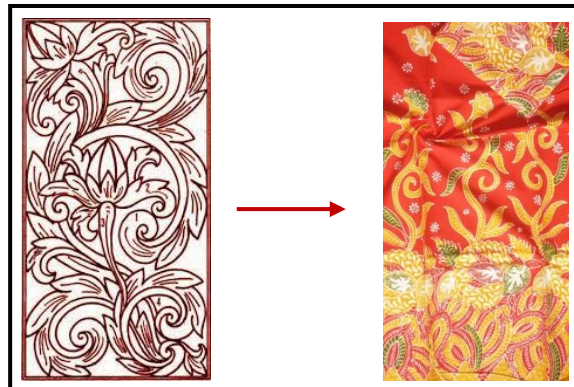


Gambar 2.9. *Gebyok Madura*
(sumber : google.com/Ukiranmadura)



6. Konsisten, teratur, dan detail

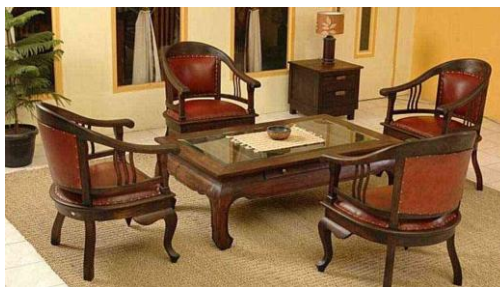
Jika Anda perhatikan pola batik, ukiran keris, patung-patung kayu, atau garis-garis pada kain songket, maka Anda akan menemukan keteraturan, konsistensi, dan detail di situ. Nah, interior bergaya tradisional pun demikian. Anda akan mudah mengidentifikasi dari kekayaan detailnya yang rapi dan konsisten.



Gambar 2.10. Keteraturan Motif Madura
(sumber : google.com/batikdansenjukirmadura)

7. Dekorasi ruang menggunakan bahan alam

Untuk penggunaan furniture, elemen estetis, dan elemen interior lain banyak menggunakan material alam seperti kayu, dan rotan.



Gambar 2.11. Furnitur tradisional
(sumber : google.com/kursikayutradisional)

2.2.2. Budaya Madura

Budaya merupakan sebuah norma, kebiasaan, atau prinsip hidup masyarakat pada suatu wilayah. Kebudayaan masyarakat Madura sendiri berbeda dengan kebudayaan masyarakat lainnya, termasuk dengan



kebudayaan Jawa Timur. Menurut Rasul Junaidy masyarakat madura memiliki tiga nilai yang sangat menjadi acuan berpikir dan bertindak, ketiga nilai tersebut di tuangkan kedalam unsur – unsur perilaku kehidupan sehari – hari yaitu :

1. Religi (Agama)
2. Ilmu pengetahuan
3. Perkawinan dan kekerabatan
4. Organisasi sosial dan kemasyarakatan
5. Ekonomi (Mata Pencaharian)
6. Keseniaan dan bahasa

2.2.3. Karapan Sapi

Karapan sapi merupakan salah satu hasil budaya atau karya masyarakat yang menjadi ikon khas Madura.. Kesenian ini diperkenalkan pada abad ke-15 (1561 M) pada masa pemerintahan Pangeran Katandur di daerah Keratin Sumenep.



Gambar 2.12. *tradisional design restaurant*
(sumber : [google.com/ukiran madura](https://www.google.com/ukiran%20madura))

Kerapan sapi ini merupakan lomba memacu sapi paling cepat sampai tujuan. Bertujuan untuk memberikan motivasi kepada para petani agar tetap semangat untuk bekerja dan meningkatkan produksi ternak sapi. Selain itu kerapan sapi ini juga bertujuan untuk mengenalkan beberapa hasil budaya



Madura, hal itu dapat kita lihat dari pernak pernik yang ada pada karapan sapi, diantaranya:

1. Ukiran Madura

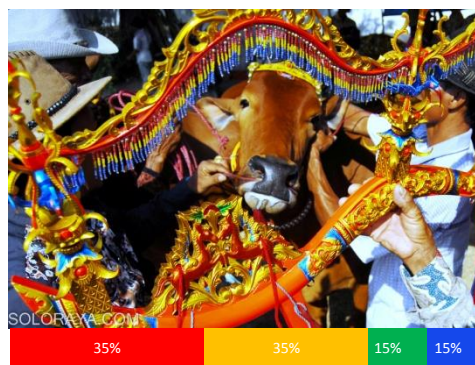
Motif Ukir Madura merupakan gubahan dari daun - daun yang lebar dan kaku. Motif ukir Madura mengisahkan adanya karakter keras dan tegas. Daun - daun motif ukir Madura sering kali dibuat dalam bentuk ukiran susun (tumpang tindih).



Gambar 2.13. *ukiran khas madura*
(sumber : [google.com/ukiran madura](https://www.google.com/search?q=ukiran+madura))

2. Warna khas Madura

Masyarakat Madura terkenal dengan kecintaannya pada warna warna mencolok, terbukti pada kehidupan sehari-hari maupun hasil budaya masyarakat Madura banyak menggunakan warna warna mencolok.



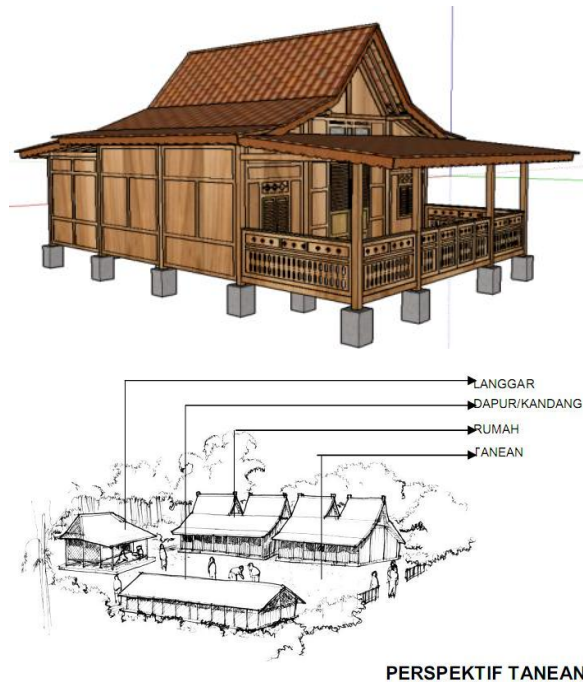
Gambar 2.14. *Warna khas madura*
(sumber : [google.com/ukiran madura](https://www.google.com/search?q=ukiran+madura))



2.2.4. Rumah Adat Madura

Masyarakat di Madura terkenal sebagai masyarakat yang sangat menjunjung tinggi nilai kekerabatan. Hal tersebut bisa dilihat dari rumah adat Madura yang sampai saat ini masih banyak terpelihara dengan rapi di berbagai pelosok di pulau Madura. Masyarakat Madura menyebut rumah adat mereka dengan sebutan *Tanean Lanjhang* yang berarti halaman panjang.

Disebut *tanean lanjhang* karena beberapa rumah ditata secara berjejeran dengan rumah utama atau rumah induk berada di tengahnya. Para penghuni rumah-rumah tersebut masih berada dalam ikatan satu kerabat.



Gambar 2.15. Rumah Tanean lanjeng
(Sumber : [3dwarehouse.com/ rumahmadura](http://3dwarehouse.com/rumahmadura))

Rumah tanean lanjeng ini biasanya terbuat dari papan kayu, dan pada pagar, pintu dan dindingnya dihiasi oleh ukiran khas Madura.

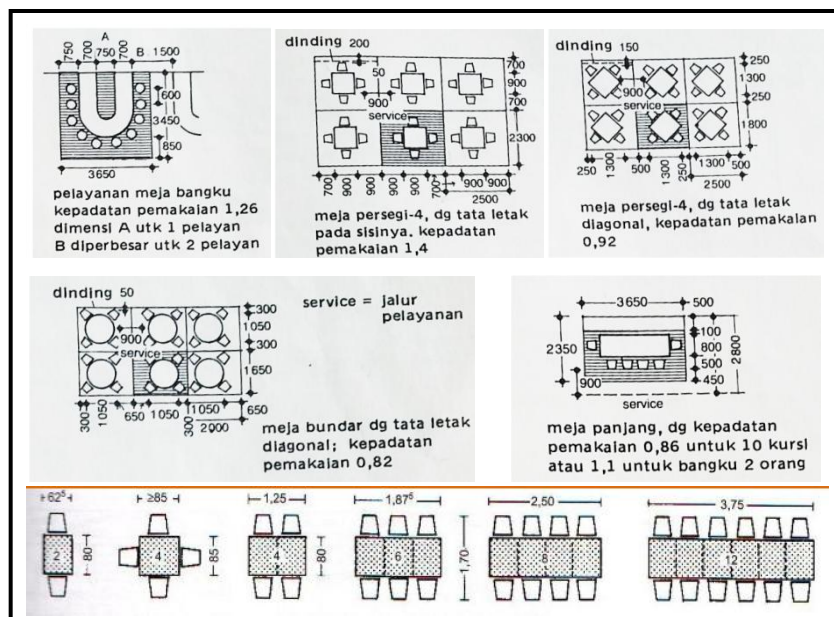
2.3. Studi Anthopometri

Anthropometri menurut Stevenson (1989) dan Nurmianto (1991) adalah satu kumpulan data numerik yang berhubungan dengan karakteristik

1. Manusia sebagai sumber daya utama dalam sebuah sistem.
2. Adanya regulasi nasional maupun internasional mengenai sistem kerja dimana manusia terlibat di dalamnya.
3. Para pekerja adalah *human being*

Berikut beberapa data antropometri yang ada di rumah makan atau restoran :

a. Pengaturan tata letak antar meja dan kursi



Restoran atau rumah makan hendaknya direncanakan sedemikian rupa sehingga dapat diolah berbagai variasi perletakan tempat duduknya,

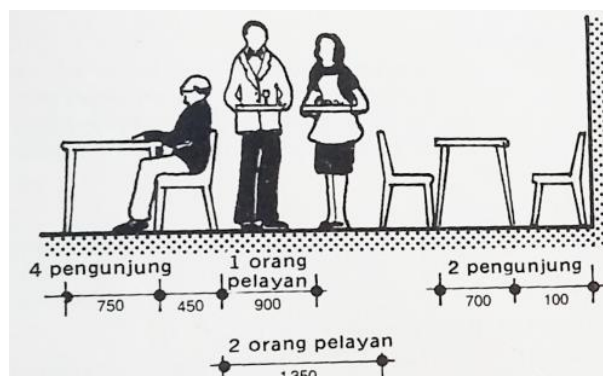


misalnya perletakan meja untuk 2 dan 4 kursi, yang dapat dilengkapi dengan meja untuk 6, 8, dan 10 kursi.

b. Lebar jalur pelayanan

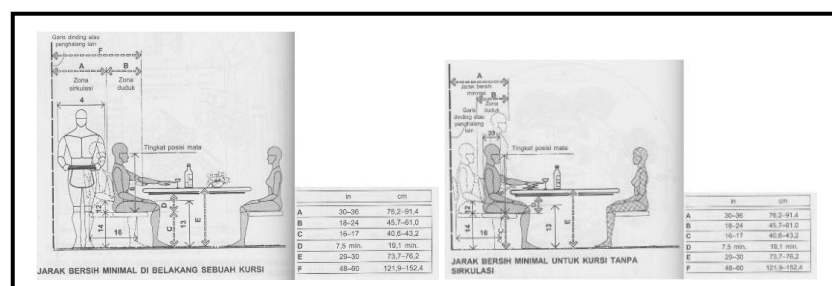
Lebar jalur pelayanan menurut data arsitek sebaiknya tidak kurang dari 90 – 135 cm, terutama bila menggunakan meja dorong dan jalur tersebut juga dimanfaatkan oleh pengunjung.

Menurut data arsitek untuk ukuran meja dan kursi biasanya disesuaikan dengan konsep yang diusung. Misal untuk restoran keluarga yang 1 meja berisi 6 – 8 kursi ukuran sekitar 2 – 2.5 m.



Gambar 2.17. Alur pelayanan
(sumber: Data Arsitek jilid 1, Ernst Neufert)

c. Ketinggian kursi dan meja

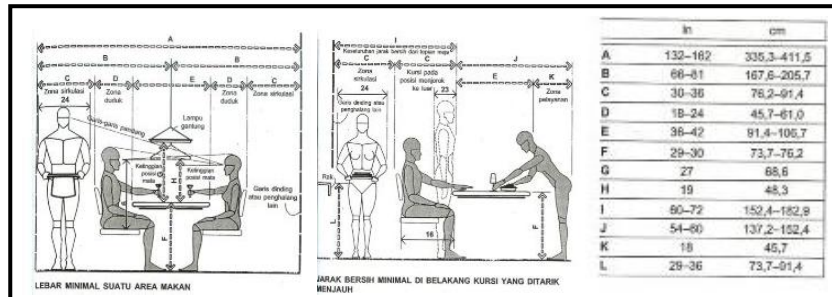


Gambar 2.18. Dimensi Ergonomi Meja, Kursi Makan, dan Sirkulasi sekitarnya
(Sumber: <http://library.binus.ac.id>)

Gambar di atas merupakan gambar tampak samping, dimana ketinggianudukan kursi yang ergonomis 40,6 – 43,2 cm, ketinggian

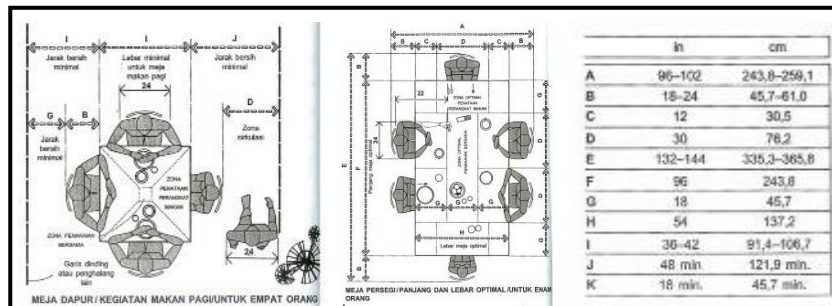


meja makan standar yaitu 73,7 – 76,2 cm. Sedangkan untuk sirkulasi yaitu dari zona duduk ke dinding minimal 76,2 – 91,4 cm, apabila ditambah sirkulasi orang lewat sekitar 121,9 – 152,4 cm.



Gambar 2.19. Dimensi Standar Area Makan dan Sirkulasi
(Sumber: <http://library.binus.ac.id/>)

Gambar di atas merupakan standar perbandingan ketinggian meja dan kursi dengan manusia untuk area makan sebuah restoran. Pada gambar tampak bahwa tinggi rak setinggi pinggang orang dewasa yaitu sekitar 73,7 – 91,4 cm, meja setinggi 73,7 – 76,2 cm. Serta untuk jarak hanging lamp dengan meja minimal 48,3 – 68,6 cm.



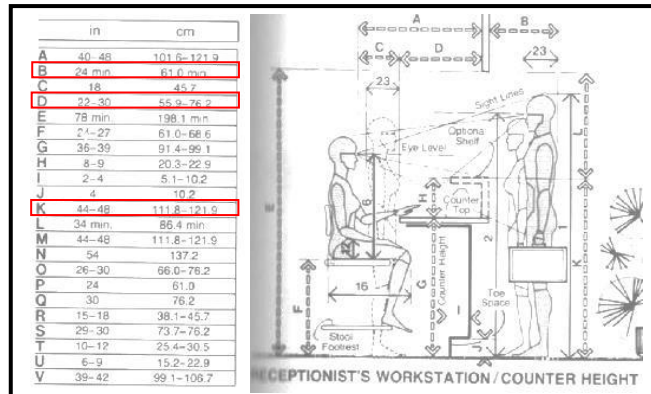
Gambar 2.20. Dimensi Standar Area Makan Tampak Atas
(Sumber: <http://library.binus.ac.id/>)

Gambar di atas merupakan ukuran standar lebar meja makan. Untuk masing-masing orang minimal berjarak 76,2 cm antara orang lain dalam satu meja makan agar makan lebih leluasa.



2. Area Kasir

Menurut teori Panero dimensi meja kasir seharusnya: Lebar = 66-81,3cm Tinggi (sisi pengujung) = 106,7cm.



Gambar 2.21. Dimensi Standar Kasir
(Sumber: <http://library.binus.ac.id/>)

Berdasarkan gambar 2.20, diketahui bahwa ukuran standar lebar meja kasir adalah 55,9 – 76,2 cm dan tinggi meja kasir adalah 111,8 – 121,9 cm. Lebar depan meja kasir yang dibutuhkan minimal 61 cm. Ketinggian kursi yang digunakan untuk resepsionis atau kasir adalah 61 – 68,6 cm.

2.4. Studi Eksisting

2.4.1. Restoran Bebek Sinjay

Restoran bebek sinjay merupakan sebuah restoran tipe keluarga yang ada di burneh bangkalan, Madura. Restoran ini memiliki luasan $\pm 800 \text{ m}^2$. Lokasi restoran ini sangat strategis, berada didekat pintu masuk pulau madura dan letaknya dipinggir jalan, sehingga mudah menarik para wisatawan untuk singgah. Restoran ini menyediakan beberapa fasilitas diantaranya :

1. Lahan parkir mobil dan motor
2. Ruang makan umum
3. Mushola
4. Toilet
5. Ruang VIP
6. Area Wastafel



Restoran bebek sinjay ini didirikan pada tahun 2001. Pada awalnya hanya sebuah warung kaki lima yang didirikan oleh ibu musliha, karena semakin hari semakin bertambah pelanggan yang datang kemudian pemilik memulai membuat sebuah rumah makan yang cukup besar untuk menampung para pelanggan. Awalnya hanya ada satu warung makan yang ada di madura hingga kini sudah ada 5 cabang yang tersebar di sekitar madura, malang dan surabaya. Disetiap cabang terdapat \pm 40 karyawan yang semuanya berasal dari madura.



Gambar 2.22. Eksisting bebek sinjay
(sumber:dokumen pribadi)

Filosofi logo restoran adalah sebagai berikut:

- Warna merah, kuning dan merah logo melambangkan warna khas Madura
- Bintang yang berada disekitar gambar bebek berarti cemerlang atau sukses, maksudnya bebek sinjay mampu menjadi restoran bebek asal Madura yang sukses dan dikenal oleh banyak orang
- Gambar bebek menunjukkan bahwa menu utama yang ada di restoran tersebut adalah bebek kremes dengan sambal pencit.
- Alamat yang tertera dibawah merupakan alamat Pusat Restoran Bebek Sinjay.



Gambar 2.23. Logo Restoran Bebek Sinjay
(Sumber: Dokumen Restoran Bebek Sinjay)

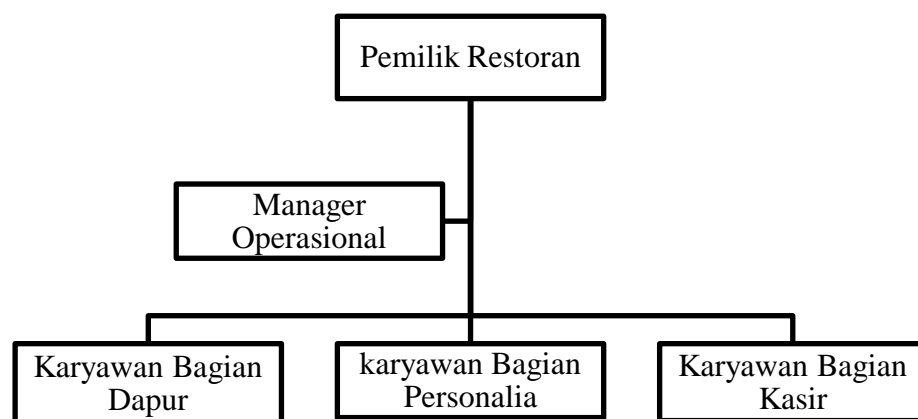
VISI :

Menjadikan restoran Bebek Sinjay sebagai restoran Madura yang mampu mencapai dan menembus hingga masyarakat luas dan dapat menyejahterakan kehidupan masyarakat Madura.

MISI :

1. Membuat makanan “Bebek Sinjay” ini menjadi digemari oleh semua kalangan masyarakat.
2. Memberikan kesehatan makanan yang terjamin.
3. Memberikan kepuasan bagi pihak konsumen
4. Memperkenal Budaya Madura Pada para konsumen

Struktur Organisasi :



Gambar 2.24. Struktur Organisasi
(Sumber: Data Pribadi Penulis)

Keterangan :



1. **Pemilik Restoran** merupakan pemilik modal atau usaha dari restoran bebek sinjay.
2. **Manager Oerasional** yaitu orang yang diberi tanggung jawab untuk mengawasi atau memegang restoran di setiap cabang.
3. **Karyawan Bagian Dapur** yaitu pegawai atau karyawan yang bekerja di dapur.
4. **Karyawan bagian personalia** yaitu karyawan yang bekerja mengurus kebersihan, keamanan, dan pelayanan restoran.
5. **Karyawan Bagian keuangan** yaitu karyawan yang melayani bagian pembelian dan kasir.

2.4.2. Data Nonfisik Restoran

Nama Usaha	:Warung Bebek Sinjay
Pemilik	:Bapak Zainal
Alamat	:Jalan Raya Ketengan No. 45 Burneh Kabupaten Bangkalan
Telpon	:031 3099574/ 031 7266 5949
Praktik Buka	:Pukul 07.00 – 18.00
Menu Utama	:Bebek Goreng, Ayam Goreng, dan Jeroan
Harga	:Rp. 25.000,- (porsi nasi bebek + minum)
Omzet	:Bisa mencapai Rp. 25.000.000,-/hari (dengan asumsi 700–800 ekor bebek/ hari)
Karyawan	:± 40 orang tiap cabang
Segmen pengunjung	: Semua kalangan (Mahasiswa, Wisatawan, Pegawai Kantor, Keluarga.
Sistem pelayanan	:
Restoran Benek Sinjay menggunakan sitem pemesanan <i>counter service</i> dan <i>carry out service</i> .	



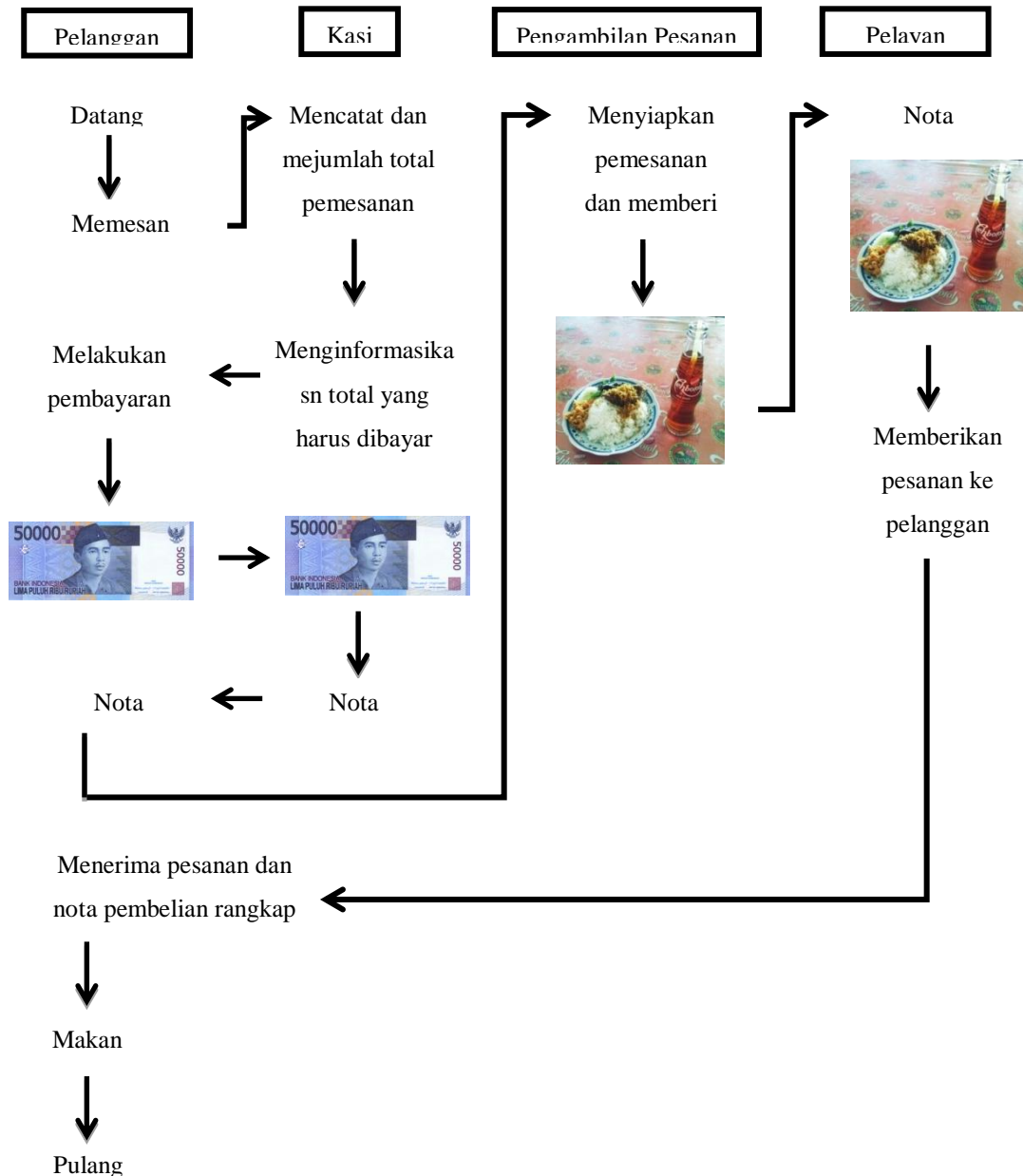
1. Carry out service restoran Bebek Sinjay



Gambar 2.25. carry out service
(Sumber: Data Pribadi Penulis)



2. Counter service restoran Bebek Sinjay



Gambar 2.26. counter service
(Sumber: Data Pribadi Penulis)

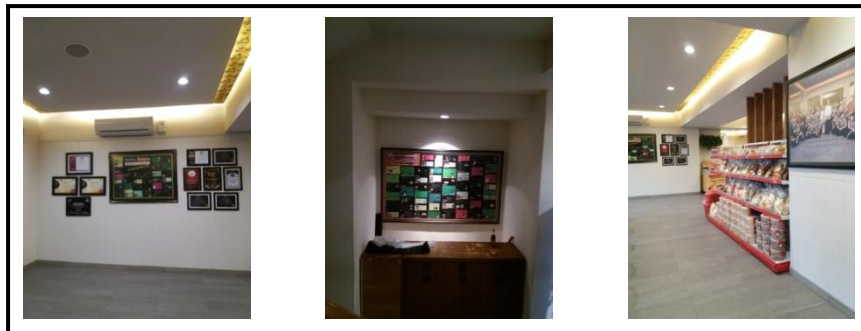
2.5. Studi Pemandangan

2.5.1. Restoran Primarasa

Restoran ini memiliki latar belakang yang hampir mirip dengan restoran Bebek Sinjay. Bermula dari usaha makanan di sebuah universitas swasta ternama di Surabaya pada tahun 1993, usaha makanan yang semula hanyalah sampingan lantas berkembang menjadi catering service & lantas berkembang menjadi beberapa brand restoran favorit terutama khususnya bagi warga Surabaya. Ayam Bakar "Primarasa" saat ini sudah memiliki 5 cabang yang tersebar di Surabaya & Semarang

Restoran ini jika dilihat dari segi interior sudah memiliki ciri khas atau identitas restoran Ayam Bakar Primarasa, di setiap cabang restoran ini mengusung konsep yang sama yaitu modern tradisional. Memunculkan identitas pada restoran nantinya akan di usung pada perencanaan interior restoran Bebek Sinjay.

Area Lantai 1



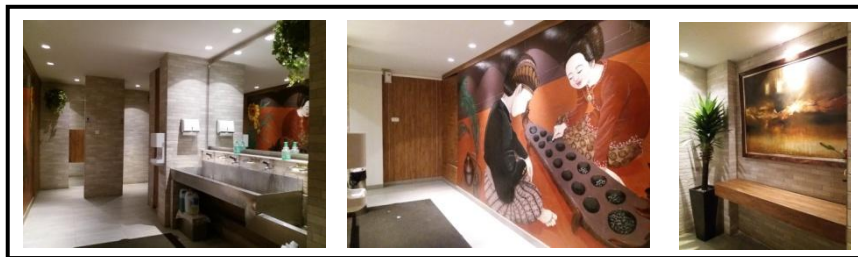
Gambar 2.27. Area pameran, testimoni, sejarah singkat dan oleh-oleh
(Sumber: Data Pribadi Penulis)

Pada gambar 2.265. merupakan area pameran yang berisi sertifikat, penghargaan dan testimoni dari para artis, area ini terletak di sebelah kiri pintu masuk, di sebelah area pameran terdapat area oleh-oleh seperti keripik dan sambal restoran Primarasa.



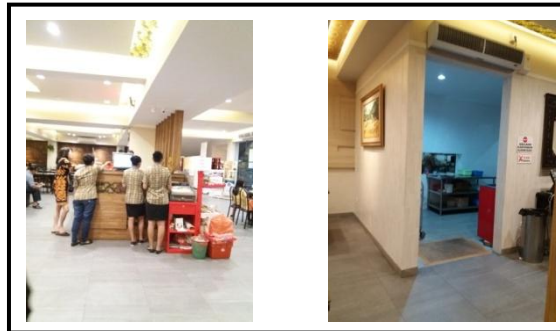
Gambar 2.28. Area makan lantai 1
(Sumber: Data Pribadi Penulis)

Gambar 2.27. merupakan area makan yang ada di lantai satu, area ini didesain sangat simple dan elegan dengan memasukkan unsur budaya jawa yang dipadu padankan dengan konsep tradisional sehingga dapat masuk pada setiap kalangan. Area ini sangat *homey*, para keluarga atau pengunjung yang datang tidak perlu berpakaian rapi untuk dapat makan di restoran Primarasa.



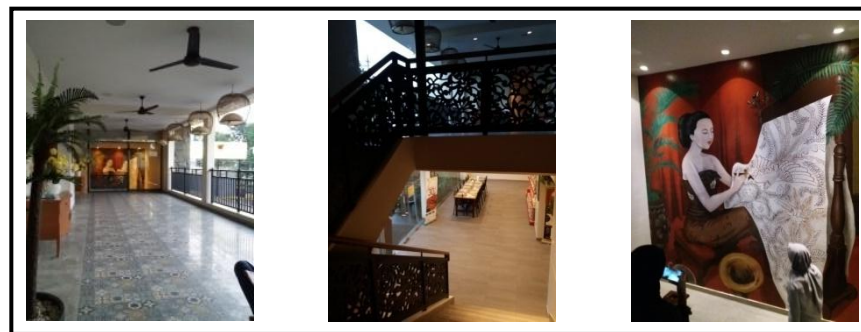
Gambar 2.29. Area wastafel dan toilet lantai 1
(Sumber: Data Pribadi Penulis)

Area wastafel dan toilet pada restoran Primarasa terdapat disebelah kiri area kasir. Desainnya area wastafel sangat menarik dengan adanya mural budaya jawa pada dinding belakang wastafel, begitupun pada area toilet material batu alam, lukisan, dan tanaman menjadikan area toilet terkesan natural dan membuat pengunjung nyaman menggunakan fasilitas tersebut.



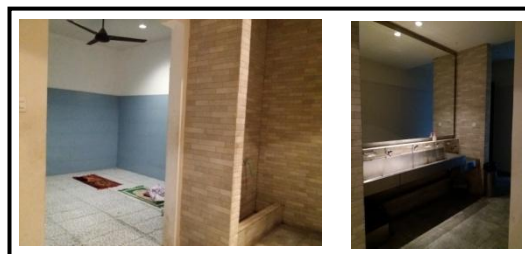
Gambar 2.30. Area kasir dan Area dapur
(Sumber: Data Pribadi Penulis)

Area Lantai 2



Gambar 2.31. area teras, dan tangga
(Sumber: Data Pribadi Penulis)

Area lantai 2 merupakan area pertemuan atau acara resmi , terdapat 3 ruang luas yang hanya dibuka saat disewa atau acara acara tertentu. Di lantai ini juga terdapat mushola , area wastafel dan toilet. Area toilet dan wastafel pada lantai ini lebih simple dan sederhana sekedar ada sebagai pelengkap fasilitas yang pada lantai 2.



Gambar 2.32. mushola, dan wastafel
(Sumber: Data Pribadi Penulis)



2.5.2. Restoran Ayam Goreng Tera' Bulan

Merupakan restoran keluarga yang terletak di Jl. Raya Ketengan No. 69 Bangkalan – Madura. Restoran ini juga memiliki lokasi yang strategis yaitu terletak diantara jembatan suramadu dan kota bangkalan. Dibanding dengan pesaingnya restoran ini memiliki tempat yang nyaman, besar dan interior yang tertata. Menu dan fasilitas yang ditawarkan juga lebih beragam dari restoran bebek sinjay.

Konsep interior restoran yaitu modern tetapi masih mengangkat unsur tradisional madura yang terdapat pada beberapa elemen restoran.

Restoran tera bulan menyediakan area yang menjual souvenir khas madura, mulai dari pernak pernik kecil hingga batik madura. Untuk *range* harga restoran tera, bulan tergolong mahal jika dibandingkan dengan restoran bebek sinjay.



Gambar 2.34. Restoran Tera' Bulan

(sumber: dewey.petra.ac.id/catalog/ft_detail.php?knokat=22727)

Berdasarkan studi tentang restoran tera' bulan adapun fasilitas yang nantinya bisa dijadikan pertimbangan untuk desain restoran bebek sinjay diantaranya penambahan fasilitas souvenir khas Madura yang bertujuan agar menarik wisatawan yang datang. Jadi area restoran dan oleh oleh pada satu area.

2.5.3. Restoran Bebek Tepi sawah

Bebek Tepi Sawah (BTS) Surabaya merupakan restoran ke-6 yang telah dibuka oleh Krisna. Pemilihan lokasi di Darmokali didasarkan karena dekat dengankeramaian serta tidak jauh dari hotel- hotel yang ada, sehingga pengunjung mudah untuk mengaksesnya. Bebek Tepi Sawah Surabaya dirancang berbeda dengan yang ada di Bali, tapi tetap dengan nuansa khas bali.



Gambar 2.35. Restoran Bebek Tepi Sawah Surabaya
(sumber: google street view)

BTS dilengkapi dengan dua ruang VIP dengan kapasitas 6-8 orang. kedua ruang tersebut juga bisa digabungkan hingga cukup untuk 20-25 orang. Pemesanan ruang VIP dapat dilakukan via telepon atau datang langsung ke lokasi dengan harga perjam Rp.50.000,00.



Gambar 2.36. Area VIP
(sumber: google street view)

Area makan BTS Surabaya dan Bali berbeda dari segi lokasi, di Bali BTS dibangun di lokasi yang berada ditepi Sawah. Walaupun lokasi dan suasana yang dibangun berbeda tetapi BTS yang ada di Surabaya tetap memunculkan konsep Bali modern dengan diiringi music musik Bali benjatkan pengunjung yang berada di BTS Surabaya merasakan suasana Bali ketika berada di dalamnya.



Gambar 2.37. Area outdoor BTS
(sumber: google street view)



Gambar 2.38. Area Makan Indoor
(sumber: google street view)



Halaman ini Sengaja dikosongkan



BAB III

METODOLOGI DESAIN

3.1. Metodologi Desain

Menurut buku yang berjudul “Menciptakan Estetika dengan Metodologi Penelitian” oleh Mahendra Wardhana, metode penelitian adalah cara-cara yang digunakan dalam menguraikan penelitian, sehingga cenderung bersifat umum bagi suatu penelitian yang sejenis. Metode penelitian mencakup keseluruhan aktivitas penelitian mulai awal sampai akhir meliputi pengumpulan data, analisis data dan hipotesa. Metode penelitian yang sistematis dapat membantu mempermudah pengolahan data dan melakukan hipotesa dari data yang telah diperoleh.

Di dalam sebuah metode penelitian diharuskan mengetahui variable untuk meneliti Restoran Bebek Sinjay, yaitu:



Gambar 3.1 Metodologi Riset Objek
(Sumber: Data Pribadi Penulis)

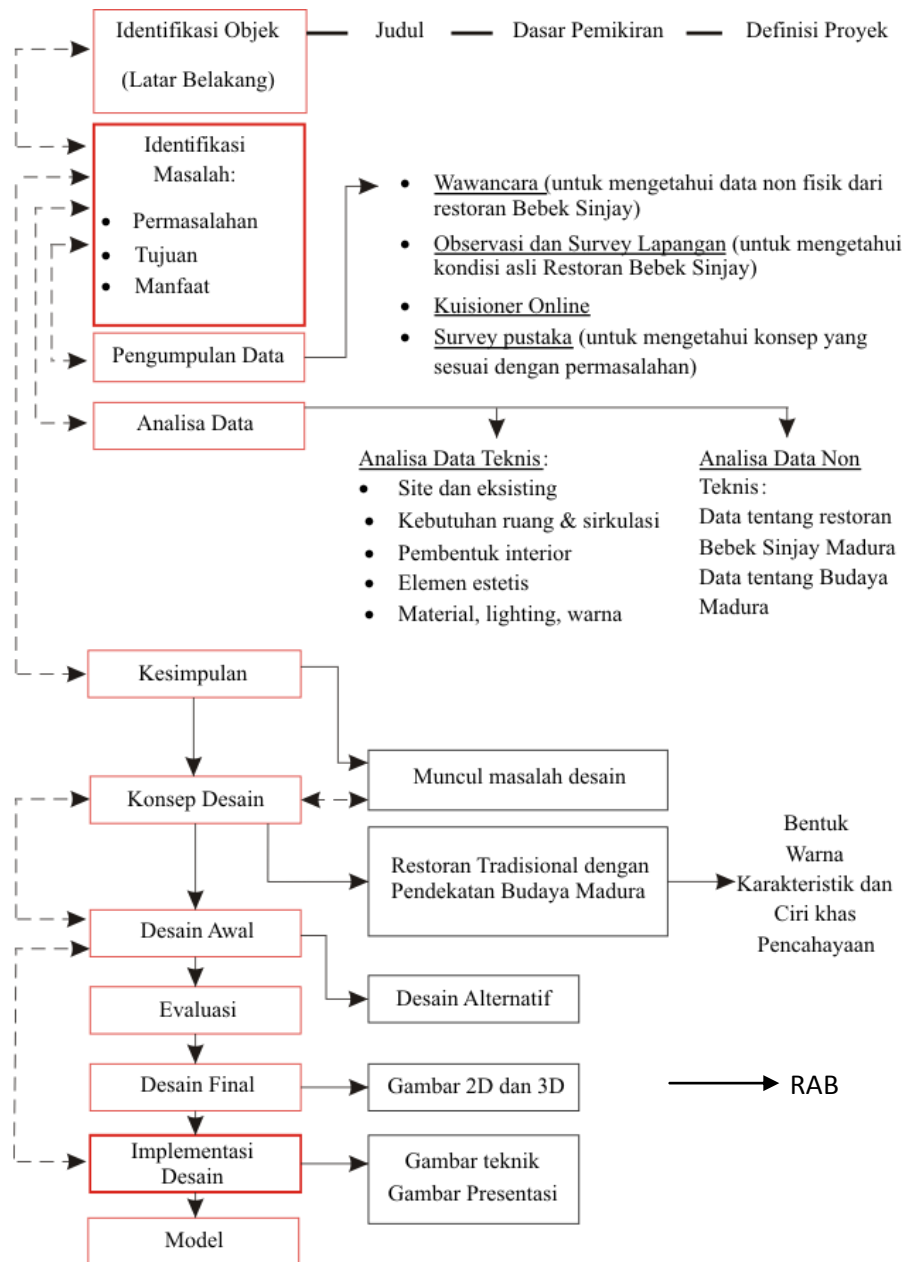
Pada desain interior Restoran Bebek Sinjay dengan konsep tradisional madura, diperlukan data-data penelitian yang nantinya dapat menunjang hasil perancangan desain interior yang sesuai dengan tujuan dan manfaat desain yang diharapkan. Metode yang digunakan adalah metode analitis, dimana setiap hal dalam perancangan senantiasa dianalisa kembali. Adapun teori dalam kajian analisis yang digunakan oleh penulis antara lain:



1. Metode analisa induktif : metode yang digunakan untuk mencari standarisasi yang diperlukan dalam perancangan untuk dianalisa dan didapatkan standar tetap sesuai dengan tema perancangan yang kemudian dipakai dalam aplikasi perancangan desain.
2. Metode analisa dengan menggunakan kajian semiotika : metode yang digunakan untuk mencari kaitan antara “tanda” yang ada pada unsure fisik-fisik bangunan dengan “makna” yang terkandung didalamnya.
3. Metode analisa deskriptif : metode yang memaparkan dan menguraikan segala bentuk data yang diperoleh untuk dianalisa.
4. Metode analisa komperasi : metode yang membandingkan data dengan teori atau menganalisa antara data dengan data yang lainnya, yang kemudian diambil data yang sesuai dengan perancangan.
5. Metode analisis dengan *kajian continuity & change* : analisa yang dilakukan dengan menelusuri unsur-unsur bangunan yang telah berubah dan masih tetap dengan penjelasan alasan tentang perubahan bangunan. Dapat juga untuk menganalisa bagian-bagian bangunan yang boleh atau tidak diperbolehkan untuk diubah.

3.2. Alur Proses Desain

Alur proses desain merupakan suatu cara untuk mempermudah penulis atau desainer menemukan solusi dari masalah yang ada pada objek. Berikut merupakan alur proses desain dari Restoran Bebek Sinjay :



Gambar 3.2 Alur Proses Desain
(Sumber: Data Pribadi Penulis)

Keterangan :

1. Permasalahan

Menemukan permasalahan pada objek desain yang berkaitan dengan pengguna dan aspek interior.



2. Pengumpulan Data

Proses mendapatkan data yang berkaitan dengan objek desain. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara, kuisioner, dan studi literatur seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya.

3. Analisa

Pengolahan semua data mengenai objek desain yang didapatkan dari pengumpulan data.

4. Sintesa

Simpulan-simpulan awal yang dihasilkan melalui hasil analisa data yang kemudian dijadikan arahan untuk membuat konsep desain.

5. Konsep Desain

Pembuatan konsep desain yang bertujuan untuk menyelesaikan permasalahan pada objek desain. Pembuatan konsep didukung oleh sintesa yang dihasilkan sebelumnya.

6. Skematik Desain

Pembuatan alternatif-alternatif desain berdasarkan konsep desain.

7. Produk Desain

Desain akhir yang dihasilkan melalui evaluasi dan pengembangan dari alternatif-alternatif desain.

3.3. Metode Penelitian

Objek yang diteliti yaitu sebuah restoran yang dimana merupakan sebuah area public (*public space*) untuk menarik konsumen. Mengingat banyaknya kebutuhan pangan yang ditawarkan, maka penampilan fisik interior harus terlihat menarik sesuai kebutuhan dan kenyamanan ruang



sebuah restoran. Untuk itu diperlukan beberapa metode penelitian terhadap objek diantaranya :

1. *Research Approach*

- a. *Diagnostic* : Mendiagnosa atau mendalami pada variabel-variabel tertentu dari fenomena yang ada seperti memperhatikan hal-hal yang terdapat pada Restoran Bebek Sinjay baik dari segi aktifitas pengguna maupun fasilitas yang ada.
- b. *Descriptive* : Berupa uraian mengenai lingkungan yang terjadi seperti menjelaskan situasi apa saja yang terjadi di dalam Restoran Bebek Sinjay

2. *Research Design*

- a. *Case study* : Mendalami timbulnya sesuatu pada objek dengan melakukan survei secara langsung pada Restoran Bebek Sinjay dengan memperhatikan eksisting serta keadaan yang ada di sana. Seperti contoh tata ruangan, kegiatan atau aktifitas para konsumen serta fasilitas yang ada.

3. *Research setting*

- a. *Buatan* : Pengambilan data dilakukan pada jam yang tertentu.

3.4. Metode Pengumpulan Data

3.4.1. Metode Wawancara

Wawancara adalah salah satu metode pengumpulan data dengan cara bertanya langsung kepada responden atau karyawan. Pada metode ini penulis memilih salah satu karyawan yang diberi kepercayaan oleh owner untuk menjawab pertanyaan.



3.4.2. Metode Observasi

Observasi adalah teknik pengumpulan data dengan cara penulis melakukan pengamatan secara langsung di lapangan. Pada observasi ini kita menggunakan teknik observasi partisipasi berstruktur dimana observer sudah mengetahui aspek atau gejala yang akan diamati dan terlibat didalamnya bersama dengan observee untuk beberapa waktu

Adapun beberapa hal yang diamati saat observasi :

- Alur pelanggan datang dan memesan makanan hingga selesai.
- Alur karyawan
- Keefektifan fungsi ruang
- Jam jam ramai restoran, dan sistem pelayanan restoran
- Kenyamanan sirkulasi ruang dan interior ruang.

3.4.3. Metode Kuisisioner Online

kuisisioner Online adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberikan seperangkat pertanyaan atau pernyataan kepada orang lain yang menjadi responden untuk dijawabnya melalui media digital atau online.

Adapun pertanyaan yang kami ajukan pada kuisisioner online sebagai berikut :

1. Usia Responden
2. Berapa kali responden pergi ke restoran
3. Bersama siapa responden saat pergi ke restoran
4. Kendaraan apa yang sering digunakan responden untuk pergi ke restoran
5. Apakah responden mengetahui tentang restoran Bebek Sinjay
6. Berapa kali responden mengunjungi restoran Bebek Sinjay
7. Apa yang responden perhatikan pertama kali saat berada di restoran Bebek Sinjay
8. Apa yang menyebabkan warung bebek sinjay Madura banyak dikunjungi
9. Apakah sistem pemesanan di warung bebek sinjay sudah nyaman.



10. Apa saja yang bisa dilakukan responden ketika berada di restoran.
11. Dari segi bangunan apakah warung bebek sinjay sudah nyaman.
12. Pendapat responden jika Bebek Sinjay didesain ulang supaya lebih nyaman saat ditempati.
13. Apakah perlu adanya pendekatan budaya Madura pada desain interior restoran Bebek Sinjay untuk dijadikan sebagai ciri khas atau identitas Restoran.
14. Apakah perlu adanya fasilitas tambahan pada restoran Bebek Sinjay seperti area souvenir khas Madura.
15. Apakah responden mengetahui adanya area VIP pada Restoran Bebek Sinjay.
16. Apakah keberadaan area VIP berfungsi secara optimal.
17. Desain yang diinginkan responden pada restoran bebek sinjay.

3.5. Data

Dalam melakukan riset desain diperlukan data yang valid untuk keberhasilan sebuah proses analisa. Data tersebut dibagi menjadi dua kategori yaitu data fisik yang didapatkan dari literatur, buku, dan jurnal, Data non fisik yang didapatkan dari survey pada objek riset. Data non fisik terdiri dari hasil observasi lapangan, kuisioner dan wawancara. Data- data yang sudah terkumpul nantinya akan di analisa dan diambil suatu kesimpulan yang nantinya akan mengarah pada penyusunan konsep riset desain. Berikut data-data dan metode yang dilaksanakan serta variable masalah yang akan dicari :

Tabel 3.1 Variabel Masalah dan Metode Pencarian Data
(Sumber: Data Pribadi Penulis)

No.	Data yang Diperlukan (Permasalahan)	Metodologi		
		Observasi (Survey Lapangan)	Wawancara (Karyawan)	Kuisioner Online (Pengunjung)
1.	Company	✓		



	Profile	Meminta data kepada owner		
2.	Layout dan Akses/Sirkulasi	✓ Meminta data kepada owner dan berkeliling serta mengambil gambar setiap ruang pada objek		
3.	Ergonomi dan fasilitas restoran	✓ Melakukan pengamatan dan pengukuran pada fasilitas-fasilitas restoran		
4.	Berapa banyak orang yang menyukai Bebek Sinjay			✓ Membuat kuisisioner online yang ditujukan pada pengunjung restoran Bebek Sinjay
5.	Siapa saja target pasar dari restoran Bebek Sinjay		✓ Melakukan interview kepada karyawan tentang siapa saja pengunjung yang biasa datang untuk mengetahui desain seperti apa yang akan cocok untuk kalangan tsb.	✓ Membuat kuisisioner online yang ditujukan pada pengunjung restoran Bebek Sinjay
6.	Seberapa penting adanya desain interior dalam sebuah restoran Bebek Sinjay		✓ Melakukan interview kepada Karyawan terpilih untuk mengetahui pendapat tentang desain interior seperti apa yang diinginkan.	✓ Membuat kuisisioner online untuk mengetahui pendapat pengunjung tentang desain interior seperti apa yang diinginkan.
7.	Apa saja pesaing restoran Bebek Sinjay		✓ Melakukan interview kepada Karyawan untuk mengetahui objek pembanding.	✓ Memberikan kuisisioner Online kepada pengunjung untuk mengetahui objek pembanding.
8.	Area/ruang/fasilitas tambahan apa saja yang dibutuhkan		✓ Melakukan interview kepada Karyawan untuk mengetahui fasilitas apa saja yang mereka butuhkan.	✓ Memberikan kuisisioner Online kepada pengunjung untuk mengetahui fasilitas apa saja yang mereka



				butuhkan.
9.	Kelebihan dan kekurangan restoran Bebek Sinjay	✓ Melakukan observasi untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan restoran.		
10.	Kebutuhan apa saja yang dibutuhkan pengguna	✓ Melakukan pengamatan untuk mengetahui kebutuhan apa saja yang dibutuhkan	✓ Melakukan interview kepada Karyawan untuk mengetahui fasilitas apa saja yang mereka butuhkan.	✓ Memberikan kuisisioner Online kepada pengunjung untuk mengetahui fasilitas apa saja yang mereka butuhkan.
11.	Bagian restoran manakah yang menjadi perhatian pengunjung		✓ Melakukan interview kepada Karyawan untuk mengetahui fasilitas apa saja yang mereka butuhkan.	✓ Memberikan kuisisioner kepada pengunjung untuk mengetahui fasilitas apa saja yang mereka butuhkan.
12.	Suasana restoran yang seperti apa yang cocok untuk restoran Bebek Sinjay		✓ Melakukan interview kepada Karyawan untuk mengetahui restoran seperti apa yang mereka inginkan.	✓ Memberikan kuisisioner kepada pengunjung untuk mengetahui interior restoran seperti apa yang mereka inginkan
13.	Apabila ada pengembangan fasilitas, fasilitas apa saja yang ingin ditambah pada restoran		✓ Melakukan interview kepada Karyawan untuk mengetahui ruang apa saja yang dibutuhkan dan ingin ditambahkan.	
14.	Bagaimana sirkulasi dan akses untuk karyawan dan pengunjung.		✓ Melakukan interview kepada Karyawan untuk mengetahui fasilitas apa saja yang mereka butuhkan dan sirkulasi yang dibutuhkan.	

3.6. Analisa Data

Analisa data dilakukan setelah pengumpulan data selesai. Analisa dilakukan dengan memperhatikan beberapa macam analisis yang melatarbelakangi objek meliputi:



1. Analisa pengguna

Analisa mengenai faktor pengguna meliputi umur, jenis kelamin, strata sosial dan karakteristik pengguna.

2. Analisa aktivitas

Analisa mengenai kegiatan dan kebutuhan baik oleh pelanggan maupun karyawan Restoran Bebek Sinjay. Analisa aktivitas dilakukan untuk menentukan fungsi ruang, kebutuhan ruang, hubungan antar ruang, dan sirkulasi.

3. Analisa aspek interior

Analisa mengenai elemen interior yang digunakan meliputi elemen pembentuk ruang, furnitur, material, warna, pencahayaan, dan penghawaan.



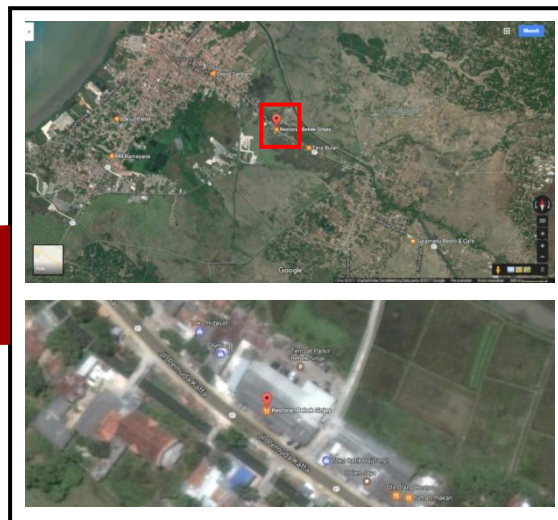
BAB IV

ANALISIS DATA DAN KONSEP DESAIN

4.1. Metode Observasi

4.1.1. Analisa Data Eksisting

Restoran bebek sinjay merupakan sebuah restoran yang ada di Jalan Raya Ketengan No.45 Burneh Kabupaten Bangkalan, Madura, Madura. Restoran ini memiliki luasan $\pm 800 \text{ m}^2$. Lokasi restoran ini sangat setrategis, berada di jalur utama pintu masuk pulau madura dan letaknya dipinggir jalan, sehingga mudah menarik para wisatawan untuk berkunjung ke restoran Bebek Sinjay.



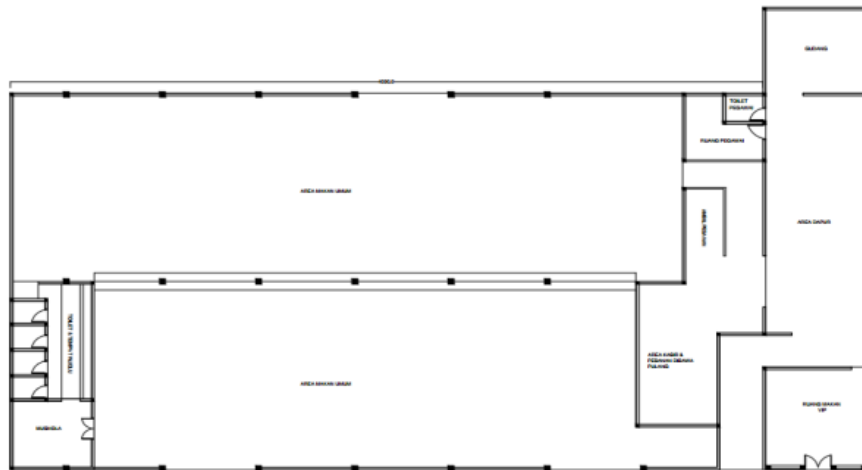
Gambar 4.1. Lokasi Restoran Bebek Sinjay
(sumber: Google Earth)



Gambar 4.2. Restoran Bebek Sinjay dari Jalan Raya
(sumber: Google Earth)



4.1.1.1. Denah Eksisting Restoran Bebek Sinjay Madura



Gambar 4.3. Eksisting Restoran Bebek Sinjay
(sumber: Data Restoran Bebek Sinjay)

4.1.1.2. Foto Eksisting Restoran Bebek Sinjay Madura



Gambar 4.4. Area Parkir Motor dan Mobil
(sumber: Dokumentasi Pribadi)

Pada Gambar 4.4. tampak bentuk bangunan dan area parker motor dan mobil.dari gambar tersebut bisa kita lihat lokasi parkir motor tidak strategis karena letaknya didepan pintu masuk restoran, sehingga dapat menghilangkan keindahan bangunan. Selain itu, ruang yang tidak terdesain dan struktur bangunan yang semi permanen membuat bebek sinjay terkesan kumuh dan tidak nyaman digunakan sebagai area makan, karena pada

umumnya area makan yang nyaman biasanya memiliki kriteria bersih, sirkulasi lancar, dan memiliki penghawaan yang pas.



Gambar 4.5. Area Pesan dan Ambil Pesanan
(sumber: Dokumentasi Pribadi)

Pada Gambar 4.5. merupakan area pesan dan ambil pesanan, pada area ini sirkulasi kurang baik dikarenakan tempat pesan dan pintu masuk satu jalur. Selain itu, karyawan yang menjaga kasir hanya satu orang sehingga pada waktu tertentu seperti hari besar dan hari libur antrian bisa sampai 2 jam hanya untuk menikmati Bebek Sinjay.



Gambar 4.6. Area Makan Umum
(sumber: Dokumentasi Pribadi)

Pada Gambar 4.6. merupakan area makan umum yang terdiri dari 2 area yaitu depan dan belakang. Pada area ini furniture ditata seadanya dan tidak terlihat elemen estetis yang dapat membentuk suasana ruang, Sehingga ruangan terlihat kurang menarik. Area makan umum merupakan area paling luas dari Restoran Bebek Sinjay.



Gambar 4.7. Area Watafel
(Sumber : Dokumentasi Pribadi)



Gambar 4.8. Area Toilet
(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Pada Gambar 4.7 dan 4.8 peletakan area wastafel kurang diperhatikan sehingga terkesan diada- adakan, sedangkan pada area toilet tidak ada pembagian toilet laki laki dan perempuan.



Gambar 4.9. Area Mushola dan wudlu
(sumber: Dokumentasi Pribadi)

Pada Gambar 4.9. Area mushola sangat tidak nyaman dikarenakan pintu mushola berhadapan langsung dengan area makan umum tanpa dibatasi partisi, hal ini yang menyebabkan bising dan berkurangnya kekhusyuan saat beribadah. Sedangkan area wudlu antara wanita dan pria jadi satu , pintu masuk ke mushola juga jadi satu sehingga rentan bersentuhan satu sama lain.



Gambar 4.10. Area VIP
(sumber: Dokumentasi Pribadi)

Pada Gambar 4.10. merupakan area VIP yang memiliki pintu masuk sendiri dari area makan umum. Area ini seperti terpisah dari Restoran Bebek Sinjay karena letaknya yang berada diluar area makan umum. Area ini keberadaanya kurang dimanfaatkan secara maksimal seperti pada gambar 4.10. area ini menggunakan AC sebagai penghawaan buatan akan tetapi pintu ruangan selalu terbuka. Selain itu karena letaknya yang kurang strategis banyak orang yang tidak mengetahui keberadaanya.

4.2. Hasil dan Analisa

Dari metode penelitian yang telah dilakukan yakni observasi, kuisioner dan wawancara, maka muncul hasil-hasil akan dianalisa. Berikut ini akan disertakan hasil dari metode penelitian kuisioner dan wawancara. Kemudian dari hasil-hasil tersebut dibuat analisa dan dirumuskan menjadi konsep desain.

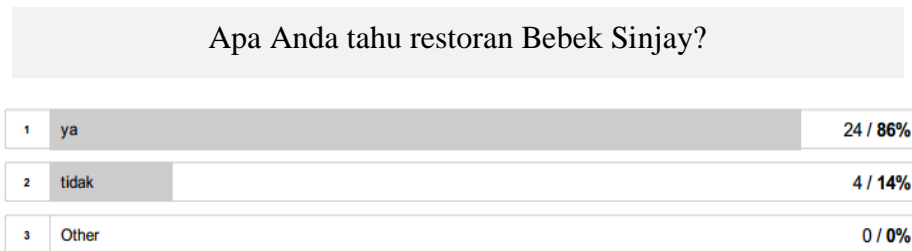
4.2.1. Hasil Kuisioner Online

Berikut ini adalah hasil analisa kuisioner dari 36 orang responden yang pernah mengunjungi dan makan di restoran Bebek Sinjay. Peserta responden adalah masyarakat yang terdiri dari laki-laki dan perempuan dari berbagai kalangan diantaranya mahasiswa, pegawai kantor dan wisatawan.



Kuisisioner berisi pertanyaan yang mengarah pada jawaban penyelesaian permasalahan interior di restoran Bebek Sinjay untuk mempermudah proses analisa.

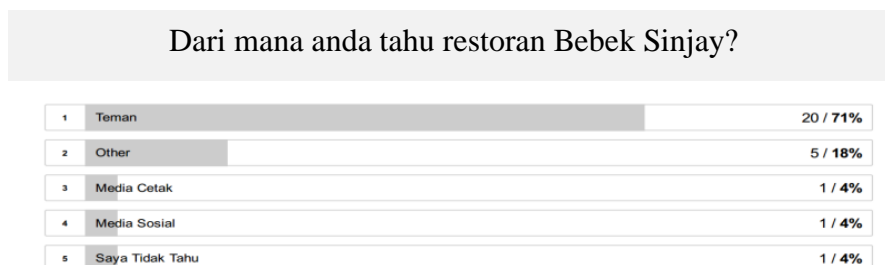
Pertanyaan 1



Gambar 4.11. Pertanyaan1
(Sumber: Data Pribadi Penulis)

Sebelum memperoleh data diatas penulis mengajukan pertanyaan mengenai data diri pengunjung, sebagian besar pengunjung berasal dari luar kota, sekitar jawa timur dan sebagian besar dari mereka datang ke Bebek Sinjay bersama keluarga dan teman. Untuk pertanyaan nomer 1 data menunjukkan bahwa 86 % responden yang mengisi kuisisioner online tahu tentang warung bebek sinjay, dan 14 % tidak tahu tentang warung bebek sinjay. Dari data tersebut dapat kita simpulkan bahwa sebagian besar masyarakat khususnya pulau madura, surabaya, malang, dan sekitarnya tahu tentang keberadaan warung bebek sinjay.

Pertanyaan 2



Gambar 4.12. Pertanyaan 2
(Sumber: Data Pribadi Penulis)



Data menunjukkan bahwa 71% masyarakat tahu tentang warung bebek sinjay dari rekomendasi teman, dan 4% dari media cetak, 4% media sosial, 4% menjawab tidak tahu, dan 18% menjawab yang lain. Dari data tersebut dapat kita simpulkan bahwa sebagian besar masyarakat mengetahui warung bebek sinjay berdasarkan rekomendasi dari orang lain, hal ini dapat kami artikan bahwa warung bebek sinjay sangat direkomendasikan bagi para wisatawan yang ingin berkunjung ke Madura.

Pertanyaan 3

Sudah berapa kali anda berkunjung ke restoran Bebek Sinjay?

1	1-5 kali	14 / 50%
2	Belum pernah	9 / 32%
3	10-20 kali	2 / 7%
4	Other	2 / 7%
5	5-10 kali	1 / 4%

Gambar 4.13. Pertanyaan 3
(Sumber: Data Pribadi Penulis)

Data diatas menunjukkan bahwa 50% masyarakat sudah 1-5 kali datang ke Bebek Sinjay, dan 32% tidak pernah, 7% 10-20 kali, 7% menjawab lain, dan 4% 5-10 kali. Dari data tersebut dapat kita simpulkan bahwa sebagian besar masyarakat pernah mengunjungi bebek sinjay hanya sekitar 1-5 kali. Dari 50% responden tersebut menjawab mereka berkunjung hanya sekitar 1-5 kali karena jaraknya yang jauh dan tempatnya yang kurang nyaman sehingga mereka merasa malas untuk berkunjung kembali.

Pertanyaan 4 dan 5

Apa saja yang anda lakukan pertama kali saat berada di restoran Bebek Sinjay ?

Pertanyaan nomer 4 merupakan pertanyaan dengan jawaban singkat, dari hasil jawaban dapat disimpulkan bahwa kegiatan responden pada saat berada di rumah makan bebek sinjay yaitu:



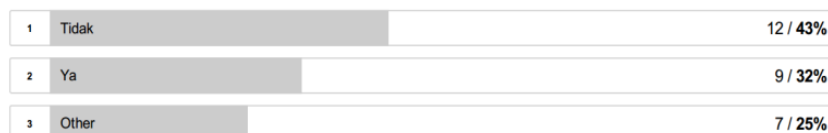
1. Memesan makanan
2. Mengambil pesanana
3. Mencari tempat duduk
4. Cuci tangan
5. Makan
6. Toilet
7. Sholat

Apa yang anda perhatikan pertama kali saat berada di restoran Bebek Sinjay?

Tipe pertanyaan nomer 5 sama dengan pertanyaan nomer 4, dijawab dengan alasan singkat. Kesimpulan dari hasil pertanyaan di atas yaitu sebagian besar masyarakat memperhatikan kebersihan dan penataan kursi dan meja area makan, dan yang juga sering diperhatikan adalah area pemesanan yang terkadang mengganggu area makan pada saat jam jam tertentu mereka berharap adanya penataan desain sehingga restoran ini bisa nyaman bagi pengunjung.

Pertanyaan 6

Apakah Sistem pemesanan warung Bebek Sinjay Sudah nyaman?



Gambar 4.14. Pertanyaan 6
(Sumber: Data Pribadi Penulis)

Data menunjukkan bahwa 43% masyarakat kurang nyaman dengan sistem pemesanan di restoran Bebek Sinjay dan 32% nyaman. Data menunjukkan bahwa perlu adanya sistem atau sirkulasi pemesanan yang



lebih sesuai, agar pengunjung nyaman dan tidak terjadi antri panjang yang mengakibatkan terganggunya suasana makan di restoran.

Pertanyaan 7

Dari segi fasad bangunan dan desain apakah restoran Bebek Sinjay saat ini tergolong nyaman untuk sebuah restoran yang memiliki beberapa cabang di sekitar Surabaya, Madura dan, dan Malang ?

1	Tidak	17 / 61%
2	Ya	6 / 21%
3	Other	5 / 18%

Gambar 4.15. Pertanyaan 7
(Sumber: Data Pribadi Penulis)

Dari data diatas dapat menunjukkan bahwa 61% reponden berpendapat bahwa fasad bangunan dan desain restoran Bebek sinjay ini kurang nyamamn sebagai bangunan restoran, maka dari itu perlu adanya perbaikan seperti rencaatap atau lantai agar pengunjung lebih nyaman saat berada di restoran dan desain baru yang lebih sesuai.

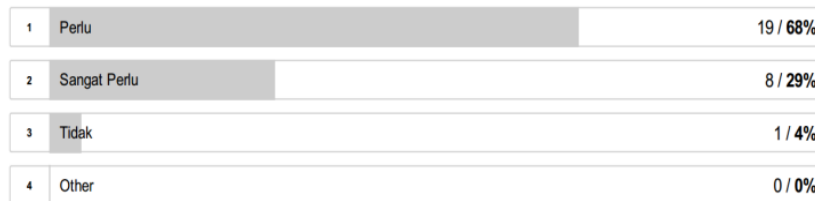
Pertanyaan 8

Bagaimana pendapat anda jika restoran Bebek Sinjay didesain ulang supaya lebih nyaman bagi pengunjung dan karyawan?

Pada perta 8 responden menjawab dengan alasan singkat, sebagian besar responden menjawab restoran Bebek Sinjay perlu didesain ulang agar pelanggan yang datang tertarik dan mau berkunjung lagi ke restoran Bebek Sinjay, selain itu agar pelanggan tidak hanya datang untuk menikmati makanannya saja tetapi juga dapat menikmati suasana restoran.

Pertanyaan 9

Apakah perlu adanya penambahan fasilitas seperti area oleh oleh dan pendekatan budaya Madura untuk dijadikan sebagai cirri khas desain interior restoran?



Gambar 4.16. Pertanyaan 9
(Sumber: Data Pribadi Penulis)

Pada pertanyaan 8 mengenai desain dan penambahan fasilitas restoran 68% responden menjawab perlu karena hal itu dapat menarik pengunjung untuk datang tidak hanya makan dan menikmati suasana restoran tetapi juga memudahkan saat mencari souvenir khas Madura.

Pertanyaan 10

Apakah anda mengetahui adanya area VIP pada restoran Bebek Sinjay?

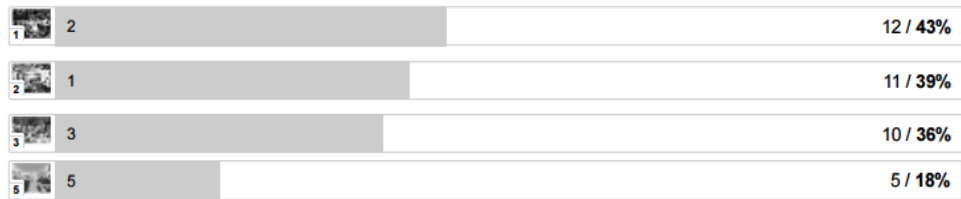


Gambar 4.17. Pertanyaan 10
Sumber: Data Pribadi Penulis

Dari data diatas sebagian besar masyarakat tidak tahu bahwa di warung bebek sinjay disediakan ruangan VIP, hal itu disebabkan karena pemanfaatan ruang VIP sangatlah kurang, dan letaknyapun tidak strategis.

Pertanyaan 11

Dari gambar dibawah desain yang menurut anda cocok untuk diaplikasikan pada restoran bebek sinjay?



Gambar 4.18. Pertanyaan 11
Sumber: Data Pribadi Penulis

Dari pilihan gambar yang diajukan pada responden 47% responden memilih desain restoran berlanggam tradisional, 39% desain modern, 36% natural modern, dan 18% futuristik.

4.2.2. Hasil Wawancara

Berikut adalah daftar pertanyaan sekaligus jawaban yang diberikan oleh wakil karyawan.

1. Berapakah jumlah karyawan bebek sinjay di Madura ?

Jawab : Jumlah karyawan bebek sinjay untuk di Madura sekitar 40 orang

2. Sejak kapan anda bekerja di Bebek Sinjay, dan selama anda bekerja bagaimana perkembangan restoran Bebek Sinjay sampai saat ini ?

Jawab: rata rata pegawai yang ada restoran ini sudah bekerja sejak awal dibuka restoran ini, dan sebagian besar karyawan disini merupakan keluarga dari pemilik Restoran. Untuk perkembangan bebek sinjay, sampai saat ini sangat berkembang pesat. Tiap tahunnya pelanggan bertambah, apalagi dengan dibangunnya jembatan Suramadu pelanggan selalu bertambah. Adanya cabang bebek sinjay di beberapa daerah seperti malang dan Surabaya tidak membuat pelanggan bebek sinjay yang ada di Madura semakin berkurang, kita bahkan bisa menghabiskan lebih dari 500 ekor bebek pada hari tertentu seperti hari libur, *weekend* , dan hari besar.

3. Apakah budaya kerja yang di pegang oleh karyawan bebek sinjay sudah professional?



Jawab: ya kami selalu menekankan budaya kerja yang professional, seperti yang banyak orang tahu bahwa rakyat Madura disetiap apapun yang dilakuka selalu memegang teguh asas kesopanan dan kejujuran.

4. Biasanya bahan masakan diambil dari mana? Dan apakah bahan bahan yang ada di restoran cabang prosesnya sama seperti di restoran pusat ?

Jawab : karena visi dan misi bebek sinjay dari awal untuk menyejahterakan masyarakat Madura maka kami selalu mengambil bahan langsung dari tanah Madura, bebeknya pun juga milik peternak madura. hal sama juga diterapkan pada restoran cabang, bebek sudah dibumbui di restoran pusat Madura kemudian dikirim ke setiap cabang yang ada di Surabaya dan malang.

5. Apakah ada rencana adanya perbaikan dan perluasan bangunan?

Jawab : ya rencananya memang akan didakan perbaikan dan perluasan melihat pelanggan bebek sinjay semakin bertambah tiap tahunnya. Rencananya mau pindah karena lahan yang saat ini digunakan merupakan lahan milik orang.

6. Dilihat dari keadaan Restoran Bebek Sinjay saat ini yang belum *terbranding* , apakah kedepannya ada rencana untuk membuat restoran Bebek Sinjay menjadi *terbranding*?

Jawab : ya rencana pasti ada tapi untuk pelaksanaanya kurang tahu kapan, melihat pemilik restoran selalu sibuk.

7. Apabila suatu saat Bebek Sinjay meredesain restorannya, apakah budaya Madura akan jadi salah satu opsi yang dijadikan branding desain interior Bebek Sinjay ?

Jawab : Ya bisa jadi karena dengan mendesain Bebek Sinjay dengan tema budaya Madura juga dapat mengenalkan budaya Madura pada orang banyak karena sebagian besar pelanggan Bebek Sinjay merupakan



wisatawan dari luar kota Madura bahkan ada wisatawan asing yang juga berkunjung ke Restoran kami. Kalo misal benar akan di redesain mungkin tema tradisional budaya Madura merupakan opsi pertama yang kami pilih.

**8. Apakah perlu penambahan fasilitas pada Restoran Bebek Sinjay?
Jika iya, Fasilitas seperti apa yang diinginkan?**

Jawab : sangat perlu

- ✓ Disediakan area parkir motor khusus agar motor tidak diparkir didepan restoran yang mengakibatkan restoran terlihat kurang nyaman.
- ✓ Variasi tempat duduk dan area makan seperti area makan *outdoor* dan area lesehan, agar restoran terlihat lebih nyaman dan tidak monoton.
- ✓ Area makan VIP yang lebih baik dari segi fungsi dan desainnya.

9. Menurut anda apakah system pemesanan di bebek sinjay merupakan yang terbaik?

Jawab : ya sistem pemesanan disini sudah yang terbaik, dapat mengatasi masalah pada saat ramai, hanya yang menjadi masalah adalah kasir yang hanya dijaga satu orang sehingga saat ramai antrian bisa sampai 2 jam

4.3. Rumusan Hasil Desain

Berdasarkan hasil kuisioner dan wawancara dari para responden, dapat dihasilkan beberapa aktivitas baru dan juga tema atau suasana baru yang diinginkan diantaranya:

- ✓ Dilihat dari pengunjung yang sebagian besar adalah wisatawan dari luar Madura dan tema yang banyak dipilih oleh responden maka desain tradisional dengan pendekatan budaya Madura dipilih untuk menampilkan cirri khas Restoran Bebek Sinjay
- ✓ Konfigurasi kursi dan penambahan area lesehan lain untuk membuat restoran tidak terlihat monoton dan agar tidak mengganggu sirkulasi.



✓ Munculnya area baru yaitu :

- a. Area lesehan
- b. Area souvenir

✓ Area VIP di desain dan dimanfaatkan dengan baik, agar keberadaan area VIP berfungsi secara optimal.

4.4. Analisa pengguna

Pengguna restoran bebek sinjay dibagi menjadi dua, yaitu pelanggan dan karyawan.

1. Pelanggan

Pelanggan restoran bebek sinjay tidak dibatasi oleh usia maupun gender. Pelanggan biasanya datang bersama keluarga, teman, atau rekan kerja. Pelanggan yang datang kebanyakan wisatawan atau pegawai kantor saat jam makan siang. Umumnya pelanggan berada dikelas sosial menengah kebawah karena harga yang relative murah dibanding restoran disekitarnya.

2. Karyawan

Karyawan pada rumah makan bebek sinjay Madura berjumlah \pm 40 Orang. Usia karyawan berkisar antara 20 – 45 tahun. Karyawan rumah makan bebek sinjay pada umumnya adalah warga Madura karena warung makan bebek sinjay memiliki visi untuk menyejahterakan masyarakat sekitar.

4.5. Tema Perancangan

4.5.1. Latar belakang Tema

Tema yang diambil disesuaikan dengan keinginan konsumen dan owner yang dapat dilihat berdasar hasil analisa dengan metode penelitian yang telah dijelaskan pada poin sebelumnya. Berdasar form gambar konsumen banyak menginginkan restoran yang bernuansa tradisional dan jika dilihat dari jenis pengunjung yang sering datang merupakan wisatawan luar kota, budaya Madura merupakan salah satu desain yang tepat dalam perancangan desain interior Restoran Bebek Sinjay.



Oleh sebab itu, tema yang akan diambil adalah Restoran Bebek sinjay berkonsep tradisional dengan pendekatan budaya Madura.

4.5.2. Karakteristik Tema

Karakteristik untuk interior dengan tema tradisional sebagai berikut :

1. Suasana *homey* sehingga terasa nyaman saat berada didalamnya
2. Pola bunga , pada umumnya desain interior bergaya tradisional banyak menggunakan pola bunga baik pada dinding ,ukiran, kolom dll.
3. Penggunaan warna dan material alam
4. Bentuk furniture, elemen estetis, serta elemen pendukung interior lainnya saling berhubungan.

Sedangkan untuk karakteristik Budaya Madura lebih warna dan elemen estetis. Warna yang akan diaplikasikan pada desain yaitu warna kuning dan merah sebagai aksen dan bentuk Karapan sapi sebagai elemen estetis seperti partisi, mural, dan lampu box.

Dengan menggunakan tema tradisional dengan pendekatan budaya Madura pada perancangan desain interior restoran Bebek Sinjay diharapkan mampu menciptakan suasana baru yang nyaman dan tenang, serta berkarakteristik sesuai dengan keinginan dari para responden.

4.6. Analisa Aktivitas , Fasilitas, dan hubungan Ruang

4.6.1. Analisa Aktivitas dan Fasilitas

Analisa Aktivitas merupakan langkah awal untuk mengetahui aktivitas apa saja yang terjadi didalam Rumah Makan Bebek Sinjay untuk menentukan kebutuhan ruang pada Restoran.

4.6.1.1. Aktivitas umum

Tabel 4.1 Aktivitas Umum
(Sumber: Data Pribadi Penulis)

Aktivitas	Pengguna	Tempat	Waktu	Keterangan
Duduk dan berbincang	Karyawan dan pengunjung	Area Makan	Bebas [senin – minggu 07.00 –	



<ul style="list-style-type: none"> • Cuci tangan • Bercermin 		Area Watafel	18.00]	
Buang air kecil/ besar		WC dan toilet		

Tabel 4.1 menjelaskan tentang aktivitas secara umum yang dilakukan oleh pengunjung maupun karyawan restoran. Dari tabel di atas dapat diketahui ada 3 ruang pokok yang harus ada pada sebuah restoran, yaitu Area Makan, area cuci tangan/wastafel dan Toilet.

4.6.1.2. Aktivitas khusus

a) Aktivitas Pengunjung

Tabel 4.2 Aktivitas Pengunjung
(Sumber: Data Pribadi Penulis)

Aktivitas	Pengguna	Tempat	Waktu	Keterangan
Pesan makanan dan minuman	Pengunjung	Area duduk atau area makan	Bebas [senin – minggu 07.00 – 18.00]	Terdapat meja dan kursi makan
Duduk, makan dan minum				
Berbincang santai, jalan-jalan				
<ul style="list-style-type: none"> • Memesan makanan • Menunggu pesanan <i>take away</i>, • Membeli souvenir 	Pengunjung	Lobby, ruang tunggu	Bebas [senin – minggu 07.00 – 18.00]	
• Sholat	Pengunjung	Mushola	Bebas [senin – minggu 07.00 – 18.00]	

Tabel 4.2 merupakan tabel kegiatan khusus yang dilakukan oleh pengunjung. Dari tabel tersebut dapat diketahui kebutuhan-kebutuhan yang diperlukan oleh pengunjung, mulai dari area makan yang terdiri dari meja kursi yang nyaman untuk makan dan berbincang, kemudian ruang tunggu untuk pengunjung yang memesan makanan untuk *take away* dan Mushola..



b) Aktivitas Owner dan Karyawan

Tabel 4.3 Aktivitas *Owner* dan Karyawan
(Sumber: Data Pribadi Penulis)

Aktivitas	Pengguna	Tempat	Waktu	Keterangan
Membersihkan meja, menyapu lantai, bersih-bersih	Pelayan	Seluruh ruang	Setiap hari [07.00 – 18.00]	Ruang Janitor untuk menyimpan alat kebersihan.
Menanyakan order pengunjung melayani pengunjung, Menghidangkan makanan untuk pengunjung VIP	Pelayan	Kasir	Bebas [senin – minggu 07.00 – 18.00]	
Memasak/membuat makanan/minuman	Pelayan (Koki)	Area pembumbuan, dapur, area bar	Bebas [senin – minggu 07.00 – 18.00]	Antara dapur pembersihan bebek dan dapur bersih dipisahkan, namun tetap berhubungan.
Memcuci piring	Pelayan	Dapur area cuci	Bebas [senin – minggu 07.00 – 18.00]	Dipisahkan dengan dapur bersih dan pembersihan bebek, namun berhubungan.
Istirahat	Pelayan	Ruang Pelayan	Jam istirahat sesuai sift masing-masing Saat tidak ada pengunjung	
Berkeliling memantau operasional kerja	Owner dan manajer operasional	Area Restoran	Setiap hari sesuai kebutuhan	
Mengetik, menerima tamu, bekerja		Ruang Owner Ruang Manajer operasional	Setiap hari sesuai kebutuhan	

Tabel 4.3 merupakan kegiatan-kegiatan khusus yang dilakukan oleh *owner* dan karyawan restoran Bebek Sinjay. Untuk pelayan restoran mulai dari koki hingga *waitress* membutuhkan ruang utama yaitu ruang inti dari sebuah restoran yaitu dapur. Untuk istirahat pelayan dan koki dibutuhkan area istirahat dan loker untuk menyimpan barang-barang. Pada dapur sendiri dipisahkan antara dapur kotor (area memasak dan mencuci), dapur bersih



(area persiapan), dan gudang serta ruang pendingin. Sedangkan untuk ruang karyawan kantor dan owner dibutuhkan ruang masing-masing dengan peralatan dan perlengkapan masing-masing sesuai pekerjaan.

Dari ketiga tabel dapat diketahui kegiatan yang dilakukan oleh pengunjung dan pihak manajemen serta pelayan restoran, sehingga dapat ditentukan pembagian ruang dan kebutuhan ruang masing-masing.

4.6.2. Analisa Kebutuhan Ruang

Berikut ini tabel aktifitas pengguna restoran bebek sinjay beserta kebutuhan ruang berdasarkan aktifitas tersebut.

Tabel 4.4 Aktifitas Pengguna restoran bebek sinjay
(Sumber : data pribadi)

No.	Pengguna	Aktifitas	Ruang
1.	Pelanggan	Pesan (bawa pulang / makan ditempat)	Kasir
		Bayar	
		Ambil pesanan	Area ambil pesanan
		Duduk	Area makan umum / VIP / lesehan
		Makan dan minum	
		Ngobrol	
		Ke toilet	Kamar mandi pelanggan
		Cuci tangan	Watafel
		Sholat	Mushola
		Membeli souvenir atau oleh oleh	Area oleh oleh
2.	Owner	Mengunjungi restoran	Semua ruang
		Berkoordinasi	Ruang kantor
		Ke toilet	Kamar mandi karyawan
3.	Karyawan	Melakukan proses pembayaran	Kasir
		Mempersiapkan dan memasak makanan	Dapur
		Ke toilet	Kamar mandi karyawan
		Mengambil bahan makanan kering	Ruang penyimpanan kering
		Mempersiapkan minuman	Dapur
		Mencuci peralatan memasak dan makan	Area cuci
		Istirahat, menyimpan barang	Area Karyawan

Berdasarkan tabel di atas, diketahui bahwa restoran bebek sinjay membutuhkan 12 ruang. Dari pembagian ruang tersebut, maka dibentuk program kebutuhan fasilitas berdasarkan aktifitas pengguna sebagai berikut



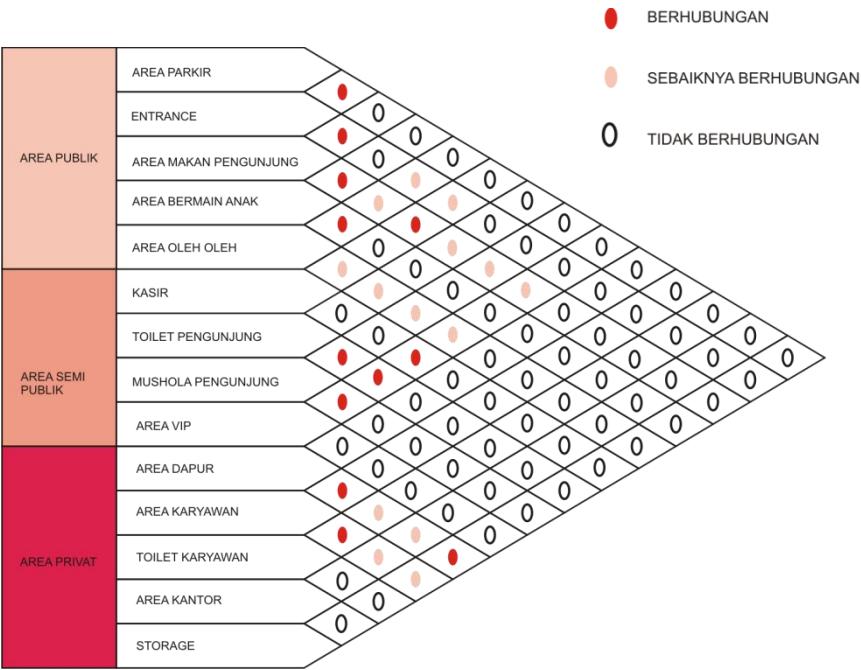
Tabel 4.5 Studi Ruang, Aktifitas, dan Fasilitas

(Sumber : data pribadi)

No	Aktivitas	Person / Ruang Khusus	Jam	Kebutuhan
1	<ul style="list-style-type: none"> • Memesan makanan / minuman • Membayar pesanan 	Kasir Area ambil makan	07.00 – 18.00	<ul style="list-style-type: none"> • Meja kasir • Kursi • Mesin kasir
2	<ul style="list-style-type: none"> • Mengambil pesanan makan ditempat • Mengambil pesanan bawa pulang 			
3	<ul style="list-style-type: none"> • Makan • Berbincang • Acara keluarga, kantor, ulang tahun dll 	Area Makan VIP	07.00 – 18.00	<ul style="list-style-type: none"> • Meja • Sofa • Kursi • wastafell • cermin
4	<ul style="list-style-type: none"> • Makan • Berbincang santai • Duduk 	Area Makan duduk& lesehan	07.00 – 18.00	<ul style="list-style-type: none"> • Meja • Kursi
5	<ul style="list-style-type: none"> • Cuci tangan 	Area Wastafel	07.00 – 18.00	<ul style="list-style-type: none"> • wastafell • cermin
6	<ul style="list-style-type: none"> • BAB, BAK • Cuci muka • Berdandan 	Toilet	07.00 – 18.00	<ul style="list-style-type: none"> • Kloset • Watafel • cermin
7	<ul style="list-style-type: none"> • Sholat • wudlu 	Mushola	07.00 – 18.00	<ul style="list-style-type: none"> • area sholat • area wudlu
8	<ul style="list-style-type: none"> • Membeli oleh oleh • Melihat lihat 	Area oleh oleh	07.00 – 18.00	<ul style="list-style-type: none"> • Rak Souvenir • Rak Batik
9	<ul style="list-style-type: none"> • Masak • Mengepak pesanan 	Dapur	07.00 – 18.00	<ul style="list-style-type: none"> • Kompor • Meja • Alat masak
10	<ul style="list-style-type: none"> • Istirahat • Menyimpan barang 	Ruang karyawan	07.00 – 18.00	<ul style="list-style-type: none"> • Rak • kursi
11	<ul style="list-style-type: none"> • BAB, BAK • Cuci muka 	Toilet karyawan	07.00 – 18.00	<ul style="list-style-type: none"> • Kloset • Wastafel
12	<ul style="list-style-type: none"> • Menyimpan bahan makanan 	Area Penyimpanan	07.00 – 18.00	<ul style="list-style-type: none"> • Rak • Kulkas pendingin

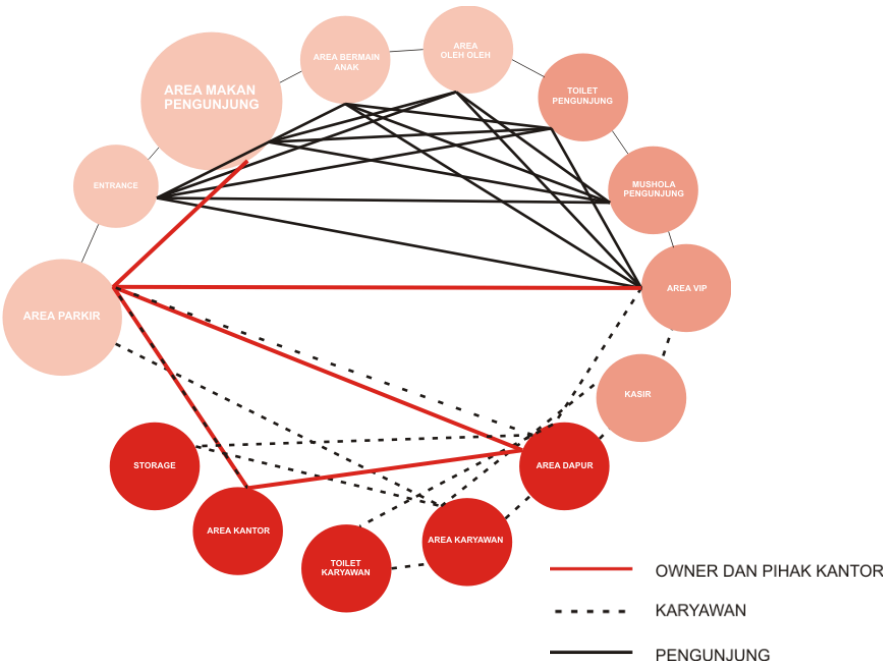


a) Matriks



Gambar 4.19. Matriks Restoran Bebek Sinjay (Sumber: Data Pribadi Penulis)

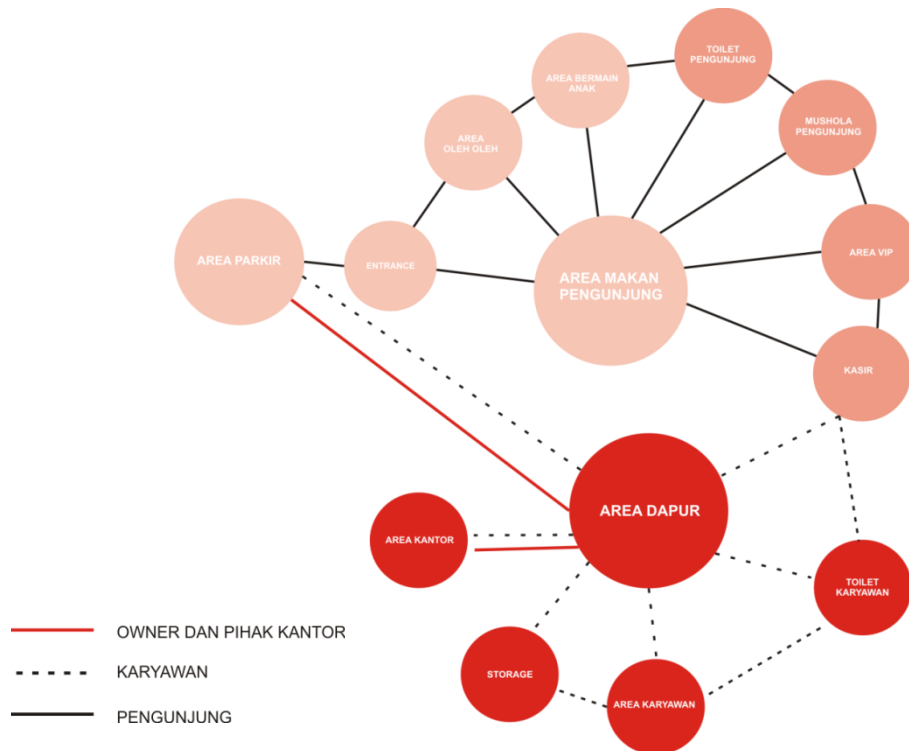
b) Buble Diagram



Gambar 4.20. Buble Diagram Restoran Bebek Sinjay (Sumber: Data Pribadi Penulis)



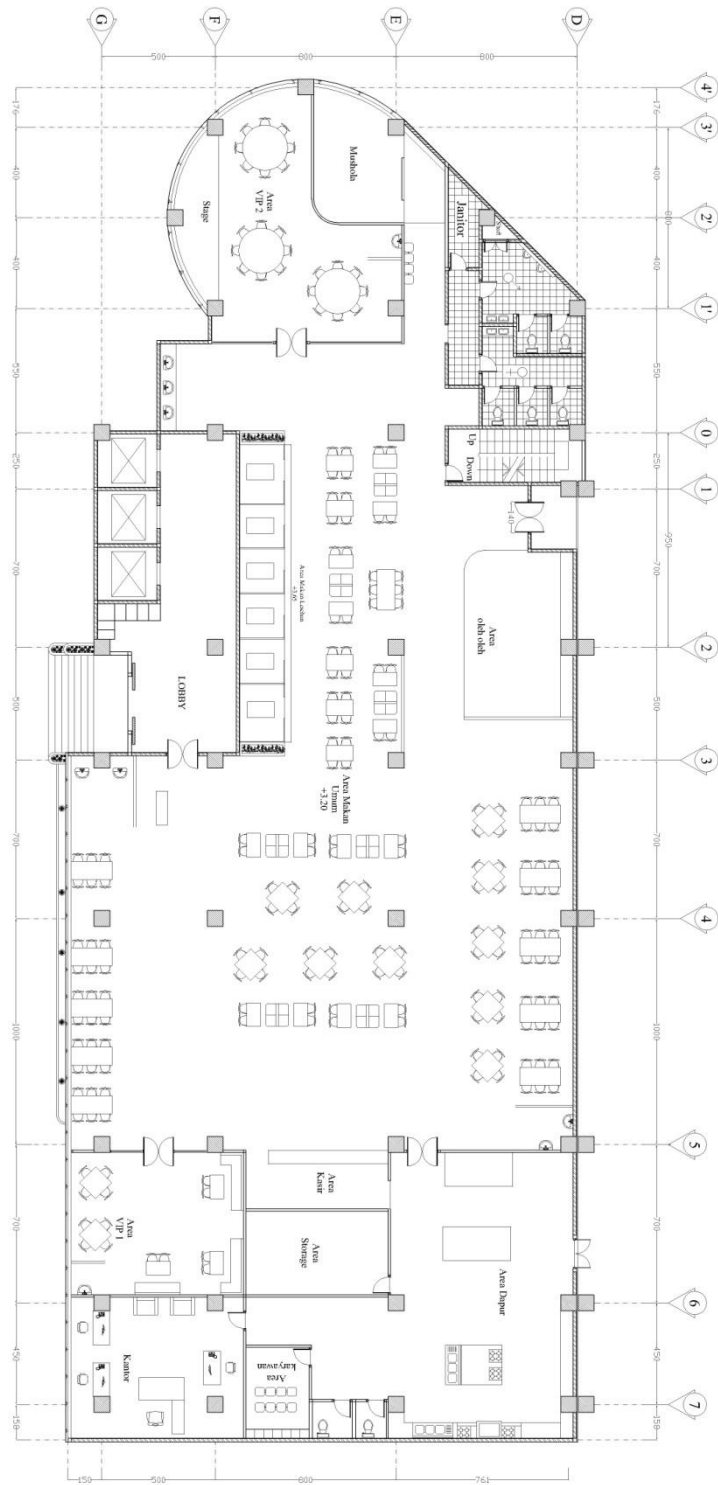
c) Interaction net



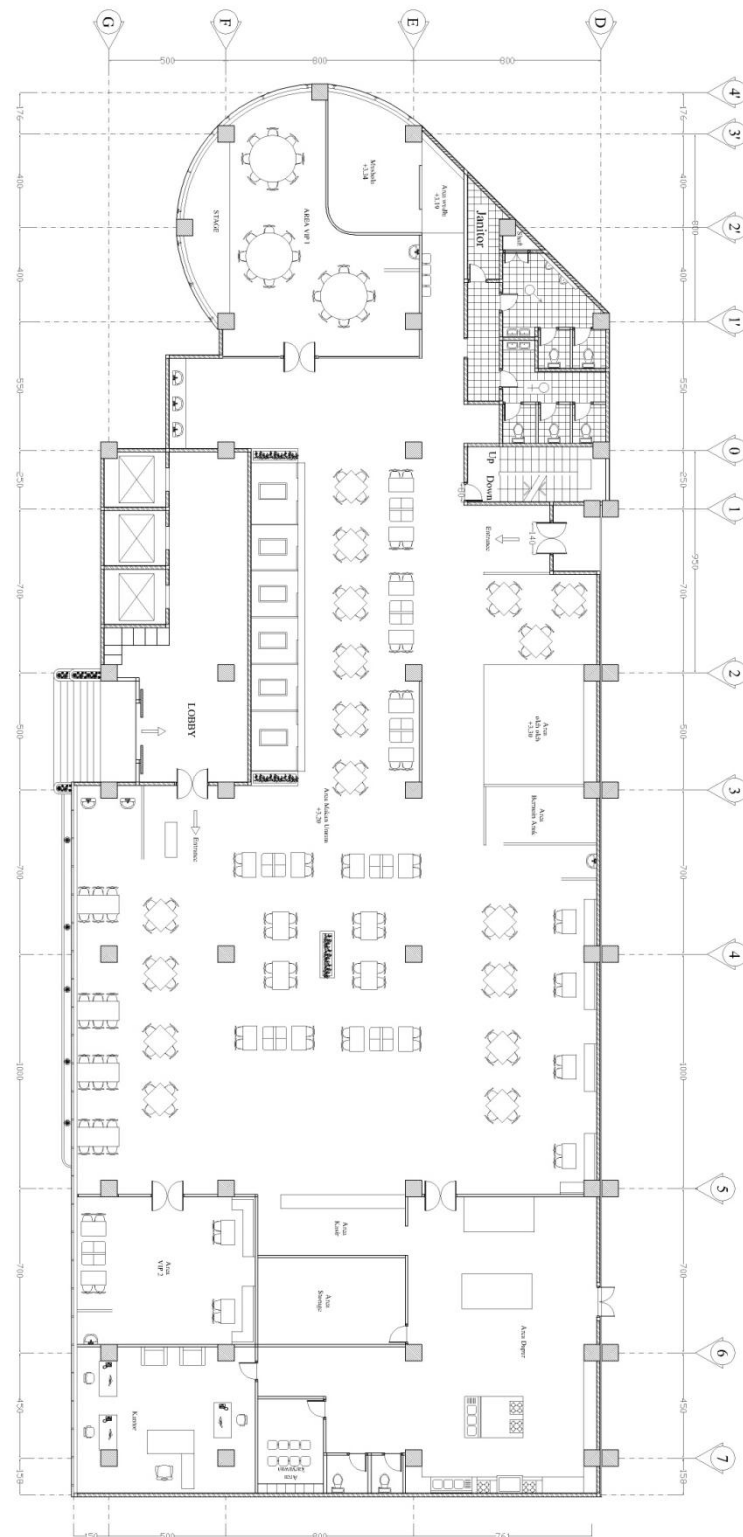
Gambar 4.21. interaction Restoran Bebek Sinjay
(Sumber: Data Pribadi Penulis)



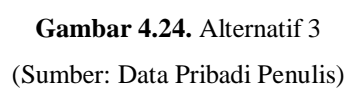
Aternatif Denah



Gambar 4.22. Alternatif 1
(Sumber: Data Pribadi Penulis)



Gambar 4.23. Alternatif 2
(Sumber: Data Pribadi Penulis)





d) Weighted Methode

Tabel 4.6 *Weighted Method*

(Sumber: Data Pribadi Penulis)

Kriteria / Tujuan	A	B	C	Hasil	Rank	Nilai	Bobot Relatif
A. Karakter khas Madura	-	1	1	2	I	9	0.45
B. Privasi antar kelompok pengunjung	0	-	0	0	III	4	0.2
C. Fungsi kenyamanan Ruang	0	1	-	1	II	7	0.35
Overall Value						20	1.0

Objective	W	Parameter	Alternatif 1			Alternatif 2			Alternatif 3		
A. Karakter khas Madura	0.45	Pengaplikasian budaya Madura pada interior Bebek Sinjay	Very good	9	4.05	good	8	3.6	Very good	9	4.05
B. Privasi antar kelompok pengunjung	0.2	Penataan jarak kursi dan meja	good	8	1.6	good	8	1.6	very good	9	1.8
C. Fungsi kenyamanan Ruang	0.35	Ruang VIP yang lebih eksklusif	good	8	2.8	good	8	2.8	Very good	9	3.15
			8.45			8			9		

4.7. Konsep Desain

4.7.1. Konsep Makro

Konsep makro dapat dilihat dari desain yang digunakan yaitu penekanan pada restoran traditional dengan pendekatan budaya madura. Konsep ini dibuat berdasarkan dari hasil data yang telah dianalisa sebelumnya. Layout ruangan pada denah eksisting disesuaikan dengan objek yang akan digunakan yakni restoran. Penekanan pada ciri khas restoran.madura dapat dilihat dari bentukan elemen estetis, furnitur dan warna Madura pada beberapa elemen interior. Untuk warna dominan Restoran Bebek Sinjay menggunakan warna natural atau kayu sebagai pendukung konsep Tradisional. Elemen budaya Madura yang nantinya diaplikasikan pada desain yaitu karapan sapi dan rumah tanean lanjeng yang dipilih berdasarkan hasil survey pengunjung.

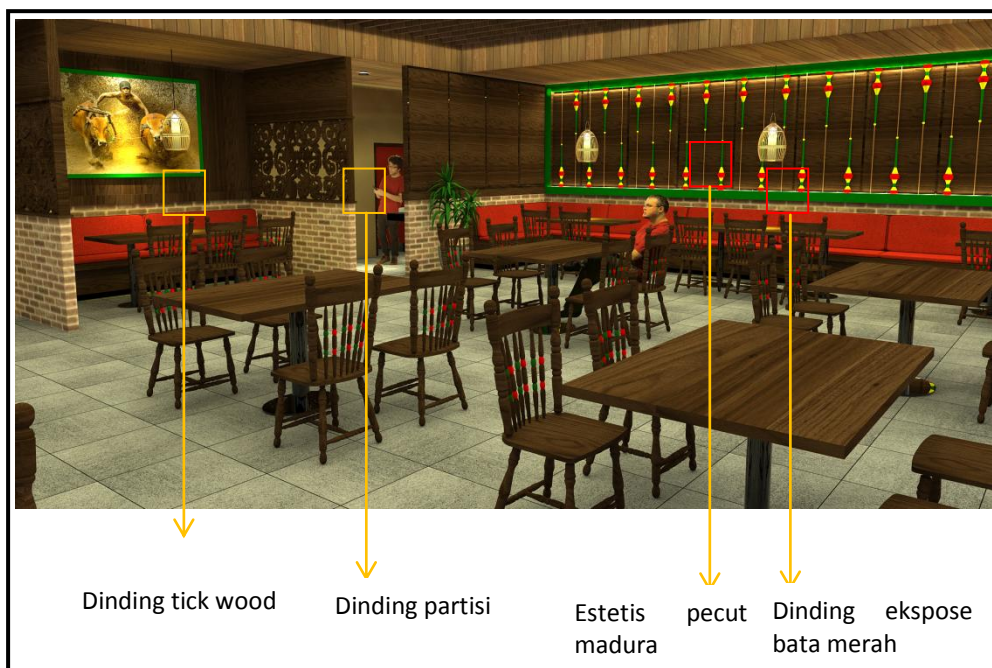


4.7.2. Konsep Mikro

Konsep mikro mengacu pada pembagian ruang, detail-detail ruang seperti pada detail-detail untuk elemen estetis, serta transformasi bentukan yang diambil dari bentukan Karapan Sapi dan Rumah Adat Tanean Lanjeng

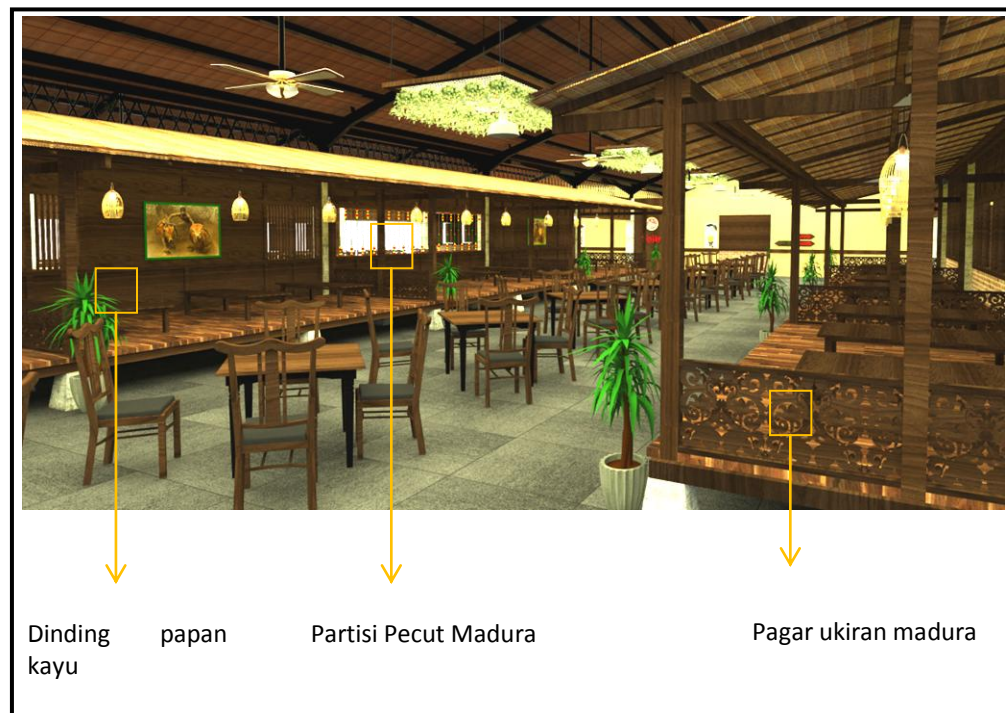
4.7.2.1. Konsep Dinding

Pada area VIP Dinding menggunakan partisi yang tidak masif sehingga tercipta privasi mengobrol dengan nyaman dan tidak mengganggu kelompok pengunjung lain. Dinding menggunakan bata ekpose untuk memunculkan kesan tradisional dan pada area kasir dinding dilapisi multiplex dan HPL motif kayu. Untuk area wasyafel dinding diberi mural karapan sapi sebagai pendukung tema Madura.



Gambar 4.25. Elemen pembentuk dinding area VIP
(sumber: dokumen pribadi)

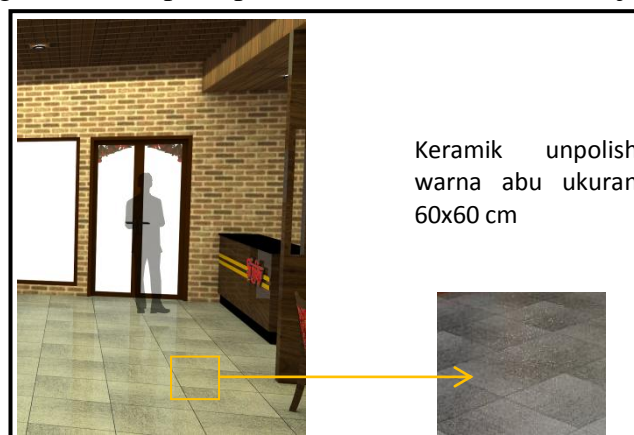
Pada area lesehan atau area semi *outdoor* menggunakan dinding ekpose bata merah dan tickwood sebagai benang merah antara area VIP dan area lesehan, selain itu untuk memunculkan kesan tradisional pada restoran



Gambar 4.26. Elemen pembentuk dinding area lesehan
(sumber: dokumen pribadi)

4.7.2.2. Konsep Lantai

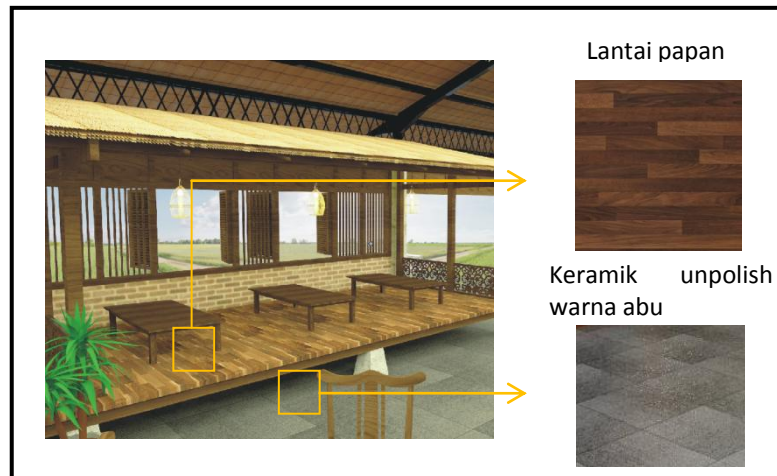
Pada area VIP menggunakan lantai keramik berwarna abu unpolish, pemilihan lantai unpolish bertujuan agar tidak licin karena pengguna restoran tidak hanya orang dewasa tetapi juga anak-anak dan lansia. Selain itu, lantai keramik unpolish dapat juga digunakan sebagai pendukung desain tradisional yang akan diterapkan pada rumah makan Bebek Sinjay.



Gambar 4.27. Lantai keramik abu unpolish area VIP
(sumber: Data pribadi)



Pada area lesehan atau area semi *outdoor* menggunakan 2 tipe penutup lantai yaitu papan kayu dan keramik abu unpolish. Untuk lantai papan kayu digunakan pada area duduk lesehan dan keramik abu unpolish digunakan pada area duduk di kursi.



Gambar 4.28. Lantai pada area lesehan atau semi *outdoor*
(sumber: Data pribadi)

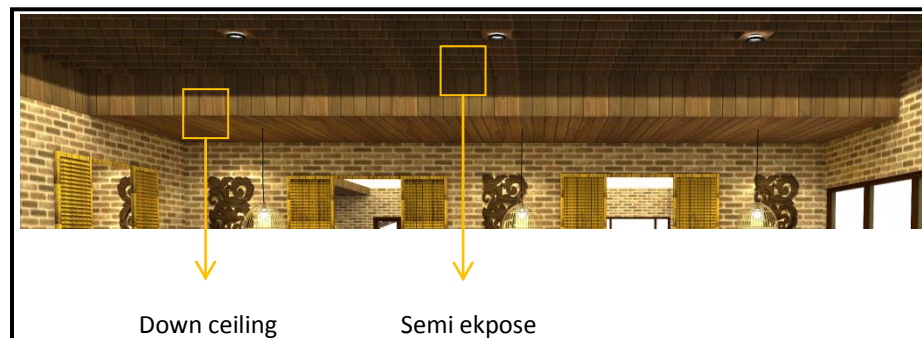
4.7.2.3. Konsep Plafon

Fasad bangunan restoran bebek sinjay menggunakan konstruksi baja WF. Konsep plafon yang digunakan pada area outdoor yaitu expose ceiling dengan memperlihatkan konstruksi baja WF. Sedangkan pada area lesehan menggunakan atap rumabai untuk menciptakan kesan tradisional dan *homey*.



Gambar 4.29. Plafon pada area lesehan atau semi *outdoor*
(sumber: Data pribadi)

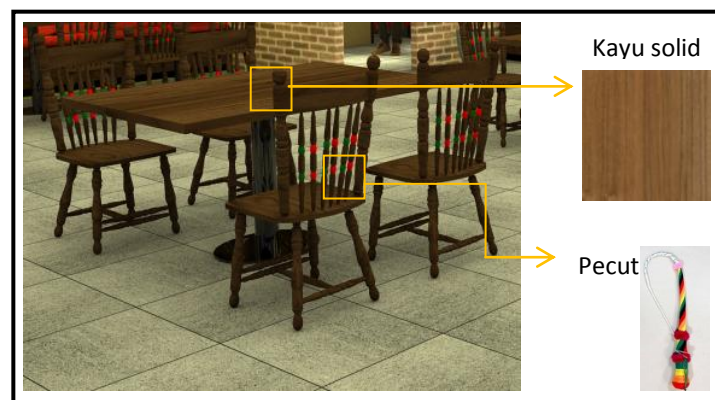
Pada area VIP konsep plafon yang digunakan yaitu down ceiling dan semi expose. Down ceiling digunakan untuk memunculkan kesan privasi atau eksklusif dan semi expose digunakan sebagai pendukung konsep tradisional.



Gambar 4.30. Plafon area VIP
(sumber: Data pribadi)

4.7.2.4. Konsep Furnitur

Konsep Furnitur untuk restoran Bebek Sinjay menggunakan jenis kursi yang berbeda-beda dengan dominan kayu untuk kesan tradisional dan hangat. Untuk meja makan menggunakan kaki besi yang dicat hitam doff dan bagian permukaannya yang dilapisi kaca agar mudah saat dibersihkan. Konfigurasi meja kursi terdiri dari 2-8 kelompok, dengan bentuk memanjang dan persegi. Desain Kursi dan meja *moveable* sehingga mudah digabungkan sesuai jumlah pengunjung. Salah satu desain kursi dibuat seperti menyerupai pecut Madura.

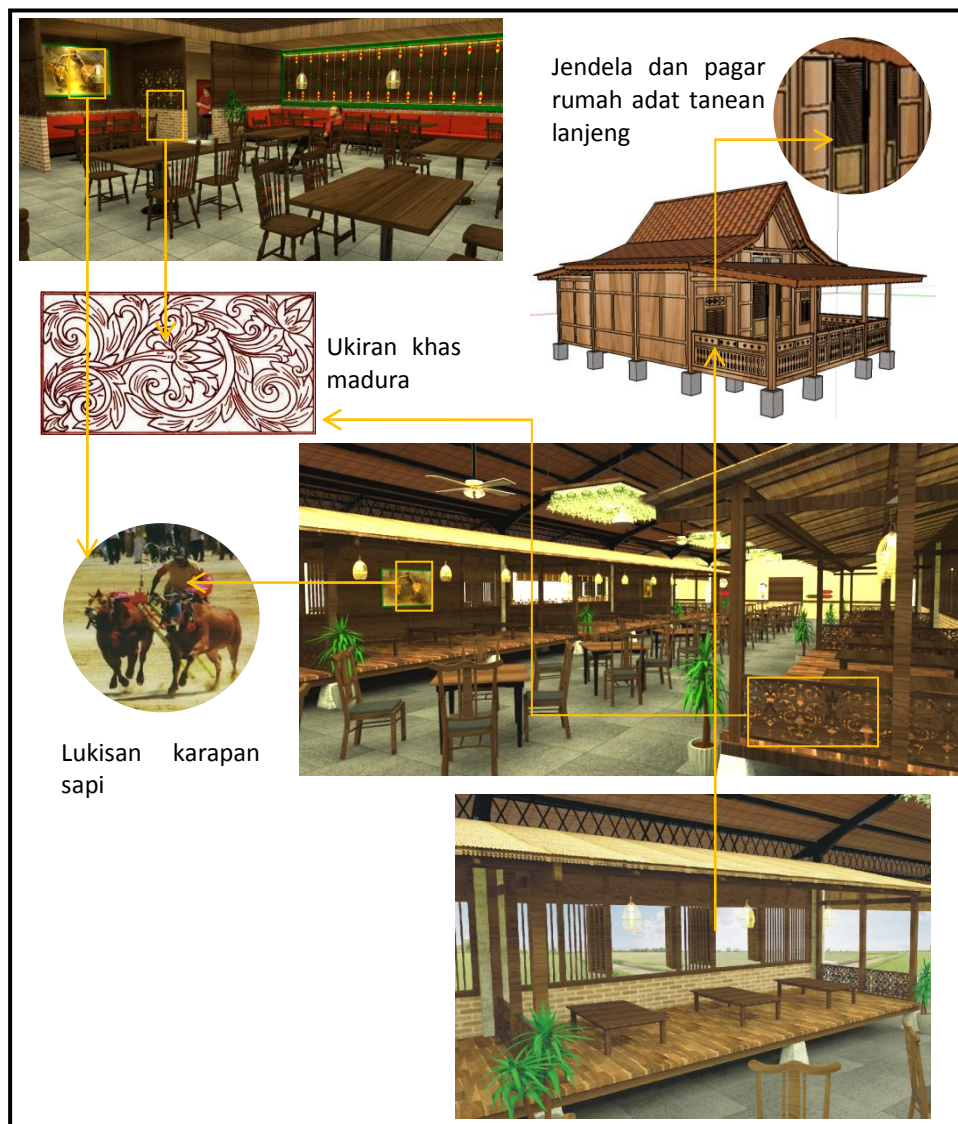


Gambar 4.31. Rencana Furnitur Bebek Sinjay
(sumber: Data pribadi)



4.7.2.5. Elemen Estetis

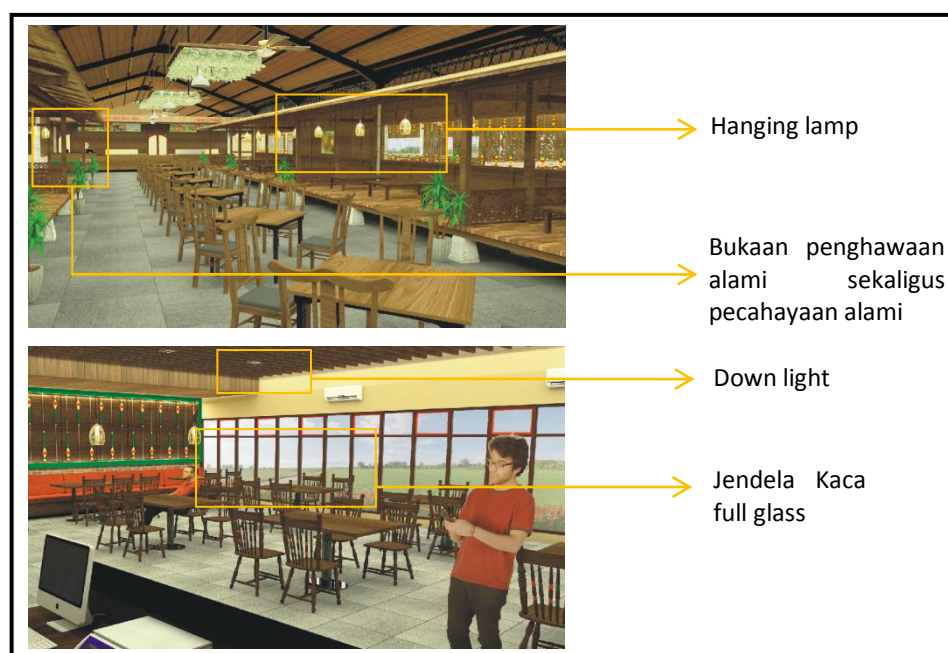
Konsep Estetika Pada Restoran lebih pada elemen penutup dinding , dan beberapa elemen hias yang diambil dari bentukan rumah adat tanean lanjeng, karapan sapi dan motif ukiran khas madura. konsep tersebut selain sebagai elemen hias juga dapat memberikan edukasi mengenai Budaya Madura.



Gambar 4.32. Rencana elemen estetis area VIP dan semi *outdoor*
(sumber: Data pribadi)

4.7.2.6. Konsep Pencahayaan

Pencahayaan yang akan digunakan adalah *hanging lamp* untuk masing-masing meja untuk kesan intim dan privat. Pencahayaan lain juga menggunakan *spot light* untuk mengekspose beberapa bagian. Juga menggunakan hidden lamp untuk menciptakan kesan bersih pada plafond dan terang, sekaligus untuk estetika. Pencahayaan di siang hari menggunakan cahaya alami yang didapat dari bukaan dan jendela *full* kaca.



Gambar 4.33. konsep Pencahayaan
(Sumber: Dokumen Pribadi)

4.7.2.7. Konsep Warna

Konsep warna yang diambil untuk desain rumah makan bebek sinjay yaitu tradisional dengan pendekatan budaya Madura. Masyarakat Madura terkenal dengan kecintaannya pada warna warna mencolok, terbukti pada kehidupan sehari-hari maupun hasil budaya masyarakat Madura banyak menggunakan warna warna mencolok.



50 %	15 %	15 %	5 %	15 %
------	------	------	-----	------

78

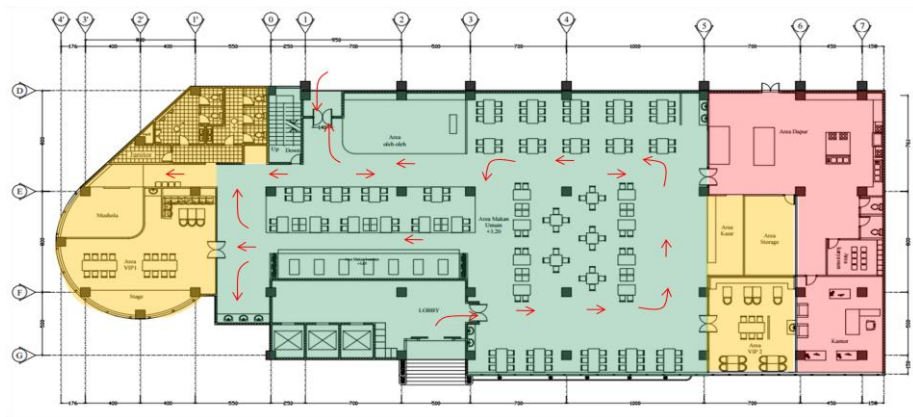
BAB V

HASIL DESAIN

5.1. Alternatif Layout

Terdapat tiga denah alternatif layout yang awalnya dibuat menggunakan denah restoran Fu Yuan, akan tetapi setelah melalui proses revisi denah restoran ini kurang pas untuk dijadikan denah restoran Bebek Sinjay, sehingga Alternatif yang terpilih menggunakan denah Restoran yang lama.

5.1.1. Alternatif Layout 1



Gambar 5.1. Layout 1
(Sumber : Dokumen pribadi)

Kelebihan :

- Penataan tempat duduk lebih bervariasi.
- Sirkulasi pada area didepan pintu masuk lebar, tidak mengganggu sirkulasi saat pengunjung mengantri makanan.
- Area oleh oleh luas.

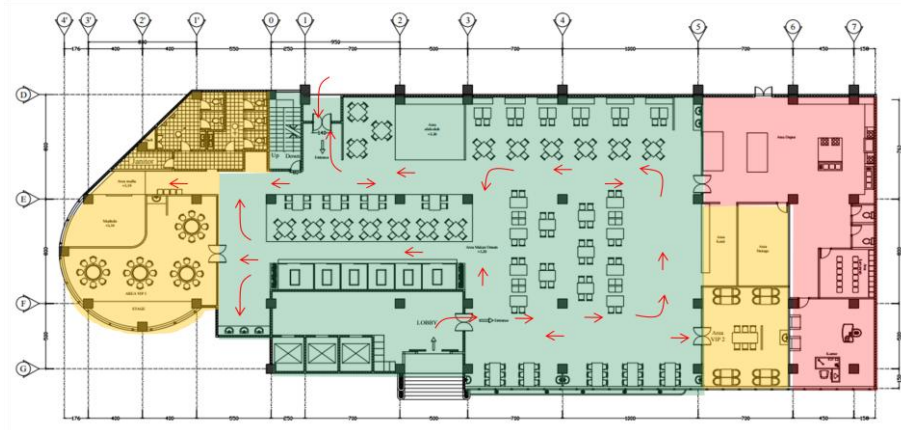
Kekurangan :

- Area VIP 2 jauh dari kasir dan dapur.
- Area lesehan terlalu sedikit.
- Pengunjung masuk lewat lobby hotel.



- d. Sirkulasi area makan depan kasir kurang nyaman.

5.1.2. Alternatif Layout 2



Gambar 5.2. Layout 2
(Sumber : Dokumen pribadi)

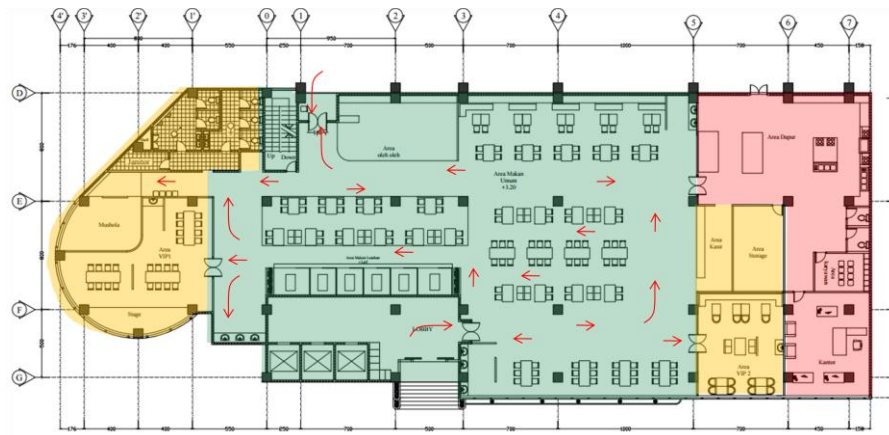
Kelebihan :

- a. Sirkulasi pada area didepan pintu masuk lebar, tidak mengganggu sirkulasi saat pengunjung mengantri makanan.
- b. Area lesehan diberi sekat agar lebih privasi.

Kekurangan :

- a. Area VIP 2 jauh dari kasir dan dapur.
- b. Penataan tempat duduk kurang variatif.
- c. Area lesehan terlalu sedikit.
- d. Pengunjung masuk lewat lobby hotel.
- e. Sirkulasi area makan depan kasir kurang nyaman.
- f. Keamanan akses keluar masuk hotel.
- g. Sirkulasi barang masuk dan keluar susah karena letak restoran di hotel.
- h. Kurang terbuka untuk umum.
- i. Area oleh oleh sempit.

5.1.3. Alternatif Layout 3



Gambar 5.3. Layout 3
(Sumber : Dokumen pribadi)

Kelebihan :

- Sirkulasi pada area didepan pintu masuk lebar, tidak mengganggu sirkulasi saat pengunjung mengantri makanan
- Area oleh oleh luas
- Area lesehan diberi sekat agar lebih privasi.
- Layout area makan yang berada didepan kasir nyaman.

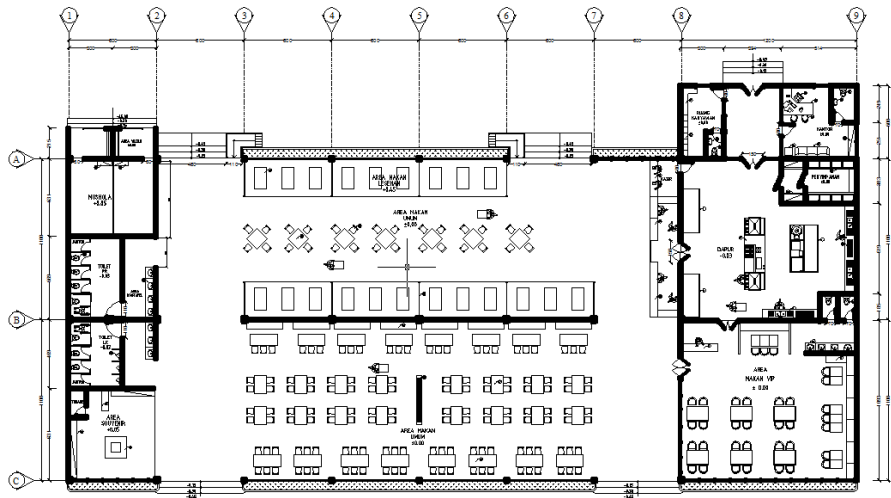
Kekurangan :

- Area VIP 2 jauh dari kasir dan dapur
- Pengunjung masuk dari lobi hotel

5.1.4. Denah Terpilih

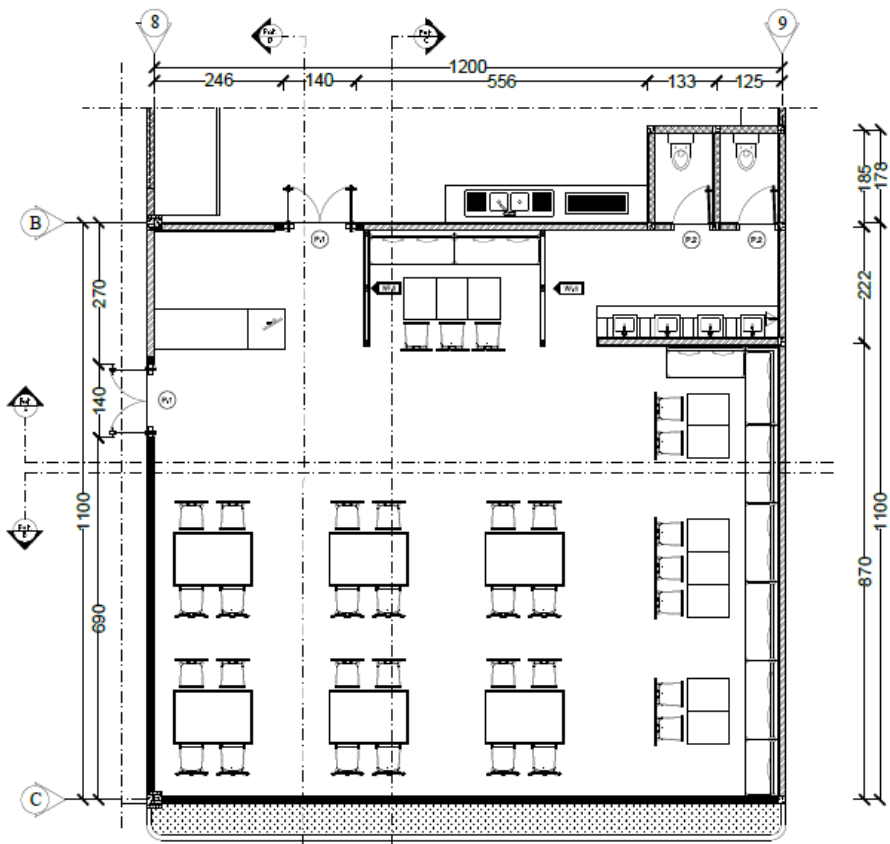
Denah terpilih adalah satu denah yang merupakan denah terbaik diantara denah alternatif dinilai dari kriteria dan tujuan desain dengan menggunakan metode *weight method*.

Denah terpilih pada restoran Bebek Sinjay tidak menggunakan denah restoran Fuyuan lagi, tetapi menggunakan denah restoran Bebek Sinjay yang ada dibangkalan karena lebih sesuai.



Gambar 5.4. Layout Terpilih
(Sumber : Dokumen pribadi)

5.2. Area Makan VIP



Gambar 5.5. Layout Area Makan VIP
(Sumber : Dokumen pribadi)



Area makan VIP terletak disebelah timur bagian depan restoran Bebek Sinjay, memiliki kapasitas 60 orang atau 15 % dari kapasitas seluruh ruang. Ruangan ini memiliki fasilitas ruang berAC, wastafel, toilet, kasir VIP, meja, kursi, dan sofa panjang. Memiliki luas 12x11 m, area ini dapat dipesan untuk acara acara tertentu.

Layout dari meja di ruang makan VIP disusun sesuai dengan ergonomi, hal tersebut ditujukan agar kenyamanan lebih didapatkan oleh pengunjung yang berada di ruang VIP. Jarak antar meja pada area VIP dibuat agak berjauhan supaya privasi antar pengunjung tercapai.

5.2.1. Hasil Desain Area Makan VIP



Gambar 5.6.Interior Area Makan VIP
(Sumber : Dokumen pribadi)

Pada ruang ini memiliki desain dengan warna interior hangat dan menggunakan pencahayaan buatan melalui *hanging lamp* dan *down light* dengan warna cahaya hangat. Desain Interior yang bertemakan tradisional Madura ini menggunakan dinding dari *tick wood*, agar tampak seperti papan kayu pada rumah rumah adat Madura.

Material yang digunakan mayoritas adalah kayu dan warna warna yang hangat seperti krem dan coklat muda sebagai pendukung konsep tradisional.

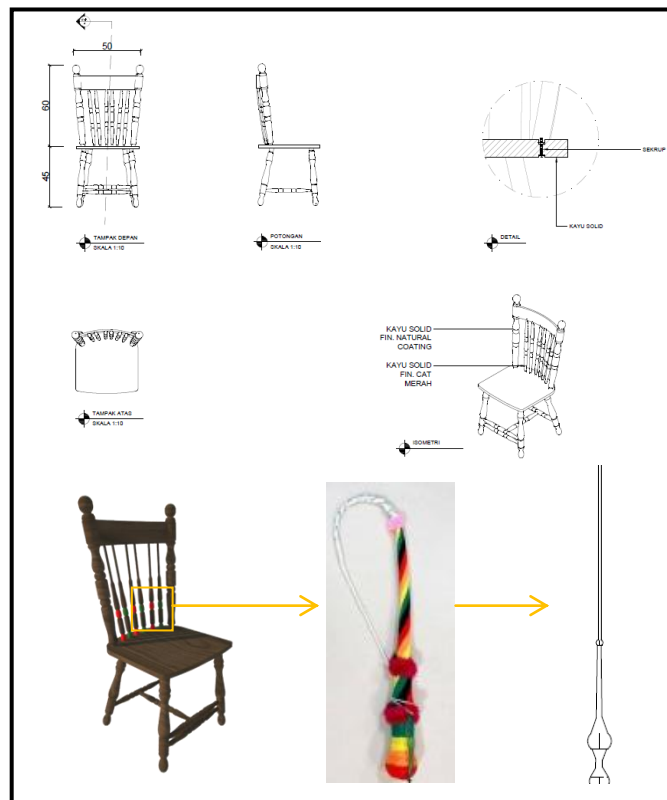


Gambar 5.7.Interior Area Makan VIP
(Sumber : Dokumen pribadi)

Pada salah satu sudut ruang terdapat hiasan dari pecut Madura, pecut sendiri diambil dari salah satu alat yang digunakan pada karapan sapi. Warna warna yang dipilih juga menyesuaikan warna budaya Madura atau warna yang menjadi ciri khas Madura.

5.2.2.Detail (Furnitur, Estetis, Arsitektur, Lighting) Area VIP

1. Furnitur 1

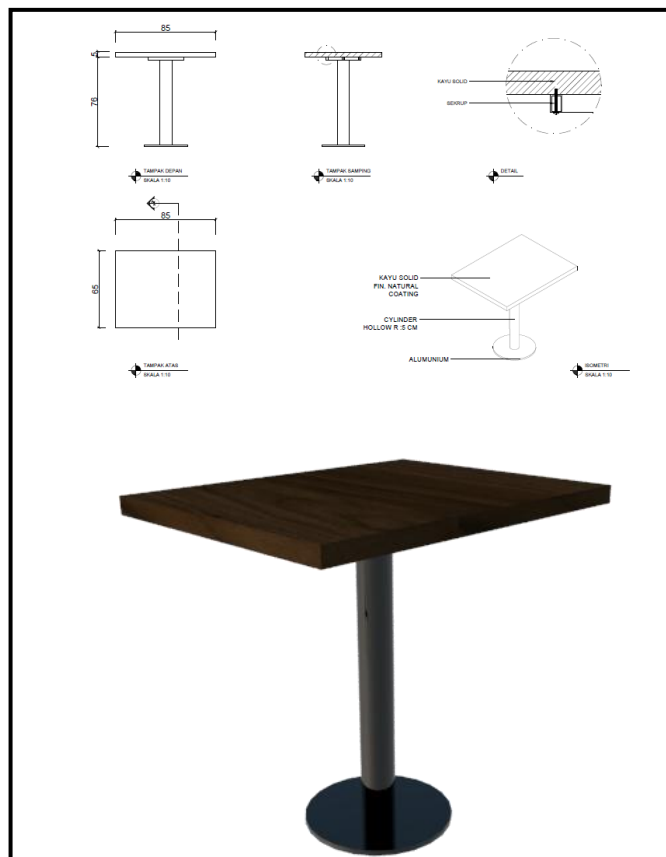


Gambar 5.8. Furnitur 1 Area Makan VIP
(Sumber : Dokumen pribadi)



Furnitur pada area terpilih 1 yaitu kursi yang didesain custom dengan sandaran transformasi dari pecut Madura. kursi ini menggunakan *full* kayu solid dengan finishing natural coating dan pada sandaran diberi cat warna merah dan hijau.

2. Furnitur 2

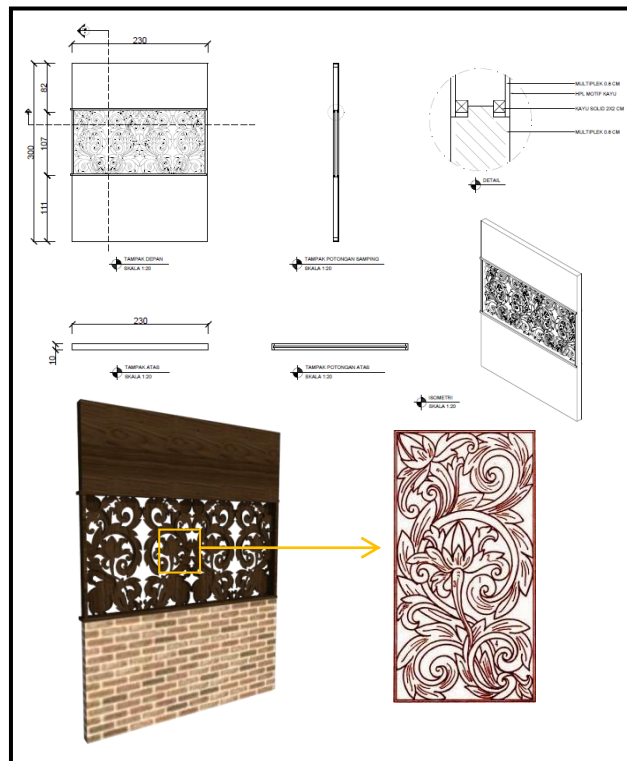


Gambar 5.9. Furnitur 2 Area Makan VIP
(Sumber : Dokumen pribadi)

Furnitur 2 Ruang terpilih 1 yaitu meja makan ukuran 80x60 cm. *top table* terbuat dari kayu solid *finishing natural coating glossy*, sedangkan kaki meja terbuat dari besi hollow silinder dengan *finishing* cat duco warna hitam doff. Meja ini dibuat *movable* agar bisa dipindah dan digunakan sesuai kebutuhan pengunjung.



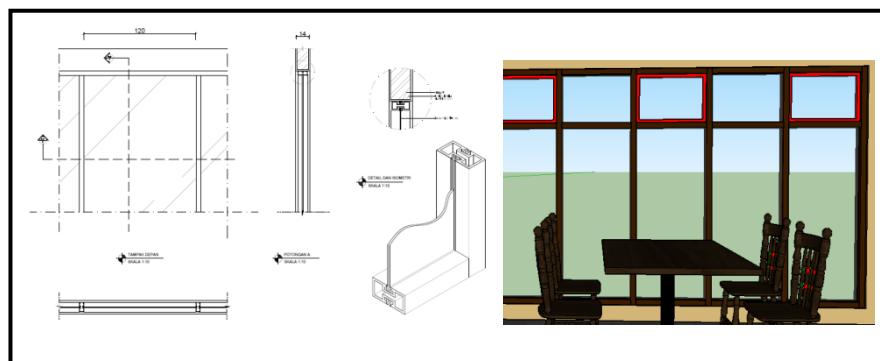
3. Estetis



Gambar 5.10. Estetis Area Makan VIP
(Sumber : Dokumen pribadi)

Elemen estetis pada area terpilih 1 yaitu ukiran Madura yang ada pada partisi antara area wastafel dan area makan. Elemen estetis ini terbuat multiplek yang di cutting laser dan difinishing dark natural coating sebagai pendukung konsep tradisional.

4. Arsitektur

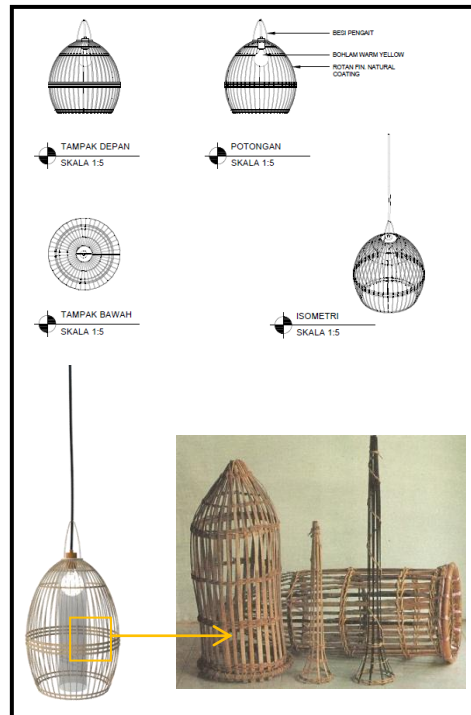


Gambar 5.11. Detail Arsitektur Area Makan VIP
(Sumber : Dokumen pribadi)



Detail arsitektur area VIP yaitu jendela kaca alumunium fullglass dengan finishing cat duco coklat doff, jemdel ini berfungsi sebagai pencahayaan alami pada area VIP dikarenakan area tersebut merupakan area tertutup.

5. Lighting

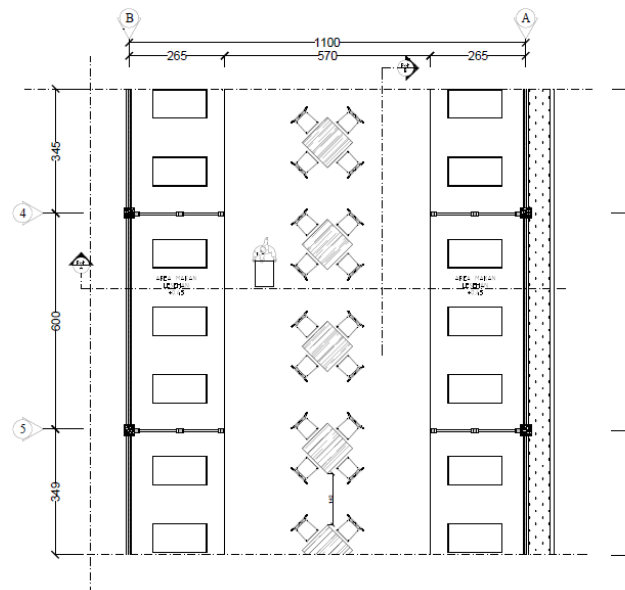


Gambar 5.12. Lighting Area Makan VIP
(Sumber : Dokumen pribadi)

Salah satu lampu area VIP berbentuk bubu atau penangkap ikan yang dijadikan armatur lampu. Lampu ini menjadi *hanging lamp* dengan cahaya *warm light* untuk memunculkan kesan privasi antar meja.



5.3. Area Makan Lesehan



Gambar 5.13. Layout Area Makan Lesehan
(Sumber : Dokumen pribadi)

Area makan lesehan merupakan area makan yang letaknya didekat pintu masuk dari parkir mobil, memiliki kapasitas 196 orang atau 48 % dari kapasitas seluruh ruang. Ruangan ini memiliki fasilitas area lesehan, wastafel, toilet, kasir, meja, dan kursi. Memiliki luas 24x11 m, area ini merupakan area makan umum.

5.3.1. Hasil Desain Area Makan Lesehan



Gambar 5.14. Interior Area Makan Lesehan
(Sumber : Dokumen pribadi)

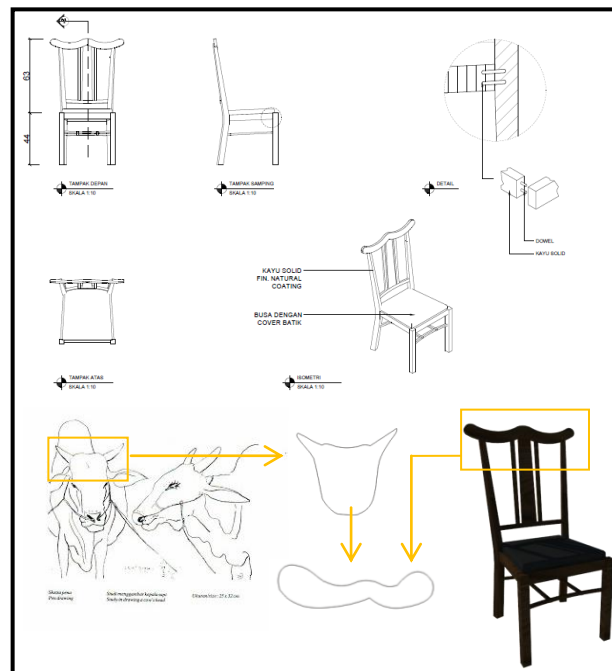


Gambar 5.15.Interior Area Makan Lesehan
(Sumber : Dokumen pribadi)

Desain pada area makan lesehan disesuaikan dengan area makan VIP, elemen estetis seperti pecut Madura, ukiran ,madura, hanging lamp berbentuk bubu juga digunakan pada area makan lesehan. Yang berbeda hanya pada area lesehan ruangan tidak berAC dan dibuat expose ceiling dan semi outdoor, supaya pelanggan juga dapat menikmati suasana pulau Madura.

5.3.2.Detail (Furnitur, Estetis, Arsitektur, Lighting) Area Lesehan

1. Furnitur 1

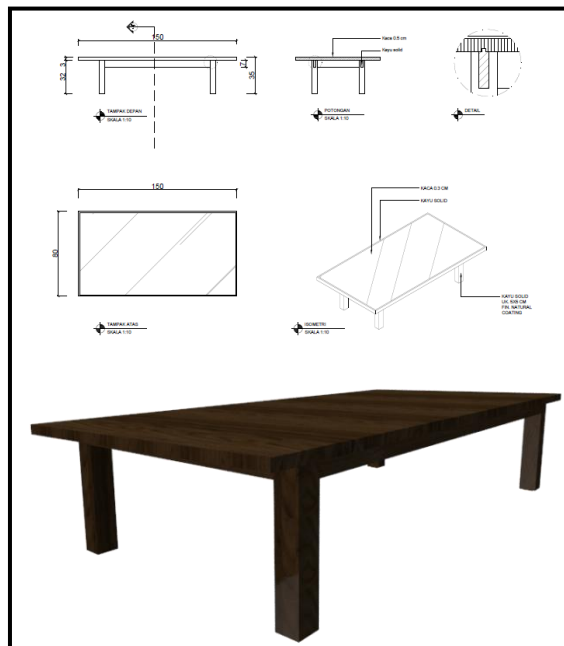


Gambar 5.16. Furnitur 1 Area Makan Lesehan
(Sumber : Dokumen pribadi)



Furnitur 1 area terpilih 2 yaitu kursi custom desain transformasi dari tanduk sapi. Kursi ini berbahan kayu solid dengan *finishing natural coating glossy*.

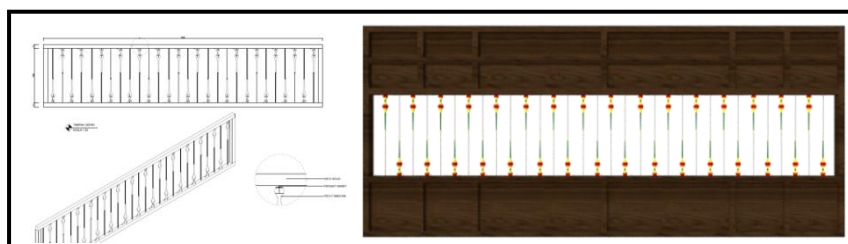
2. Furnitur 2



Gambar 5.17. Furnitur 2 Area Makan Lesehan
(Sumber : Dokumen pribadi)

Furniture 2 area terpilih 2 yaitu meja lesehan berukuran 150 cm x 80 cm. Meja lesehan ini terbuat dari kayu solid baik *top table* maupun kakinya, finishing yang digunakan natural coating glossy agar mudah dibersihkan.

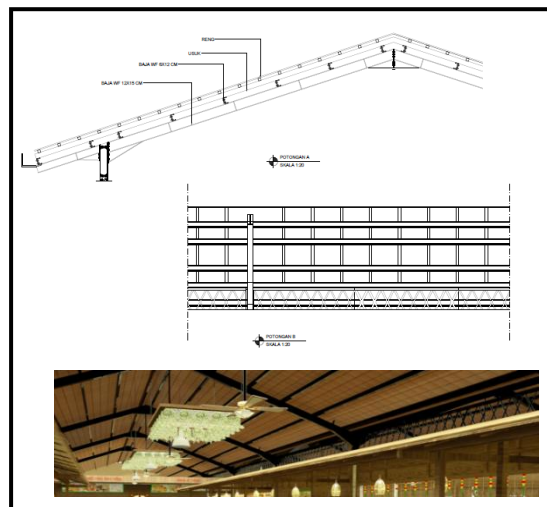
3. Estetis



Gambar 5.18. Estetis Area Makan Lesehan
(Sumber : Dokumen pribadi)

Elemen estetis pada area terpilih 1 yaitu ukiran Madura yang ada pada partisi antara area wastafel dan area makan. Elemen estetis ini terbuat multiplek yang di cutting laser dan difinishing dark natural coating sebagai pendukung konsep tradisional.

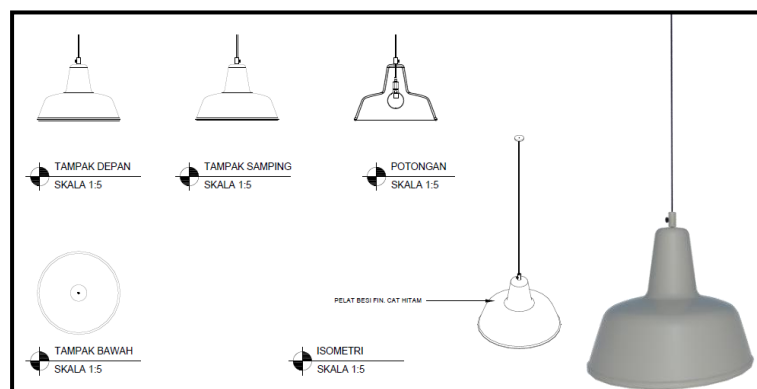
4. Arsitektur



Gambar 5.19. Detail Arsitektur Area Makan Lesehan
(Sumber : Dokumen pribadi)

Pada area makan lesehan menggunakan plafond ekpose, dengan rangka baja WF dan genteng sebagai penutup atap.

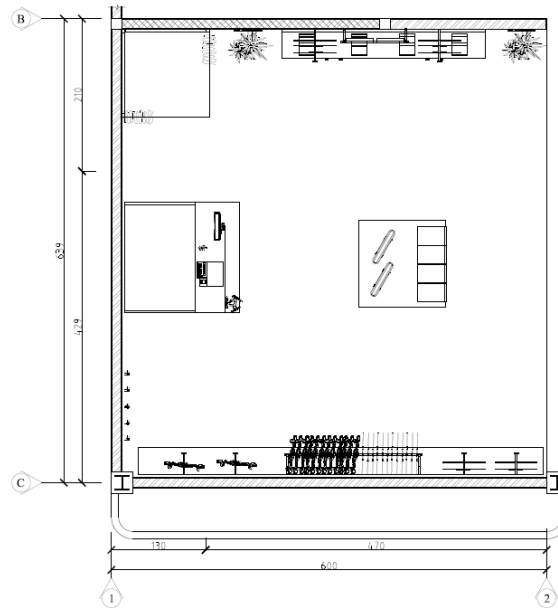
5. Lighting



Gambar 5.20. Detail Lighting Area Makan Lesehan
(Sumber : Dokumen pribadi)



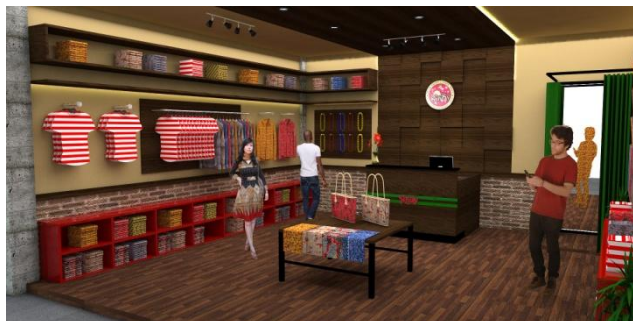
5.4. Ruang terpilih 3



Gambar 5.21. Layout Area Oleh Oleh
(Sumber : Dokumen pribadi)

Area oleh oleh merupakan area yang menjual aneka pernik khas Madura, area ini berukuran 6 x 6.3 m yang disediakan untuk mendukung visi bebek sinjay yaitu menyejahterakan masyarakat Madura. Area ini menjual kerajinan tangan masyarakat Madura. pada area oleh oleh terdapat area *storage*, area kasir, dan area display.

5.4.1. Hasil Desain Ruang Terpilih 3



Gambar 5.22. Interior Area Oleh oleh
(Sumber : Dokumen pribadi)



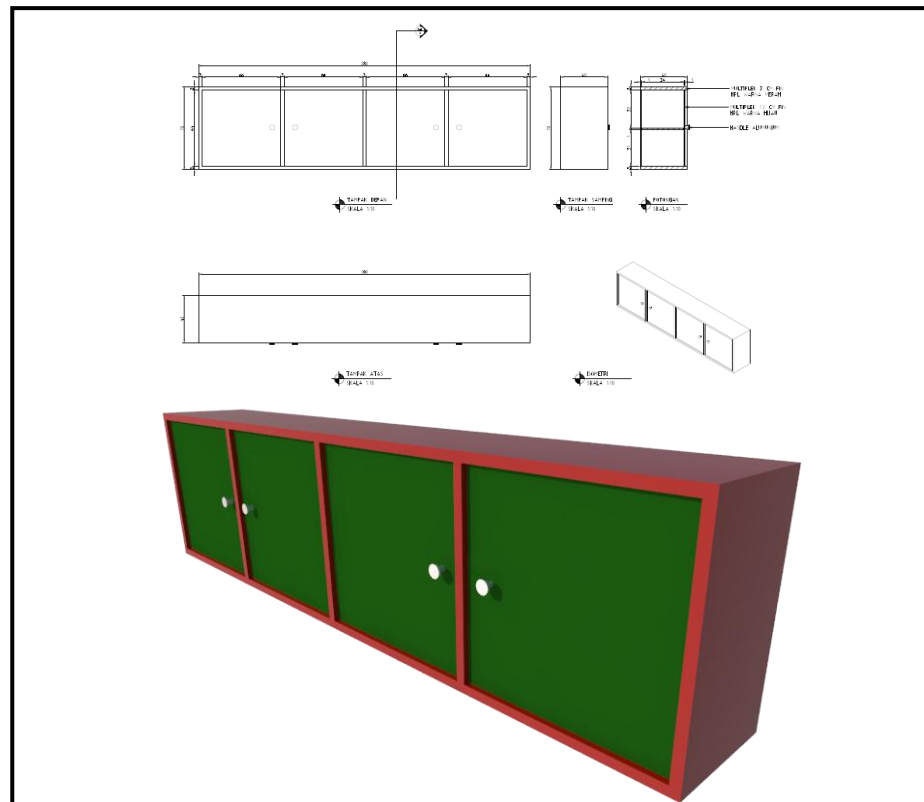
Desain pada area oleh oleh disesuaikan dengan area makan VIP dan area lesehan. Furnitur dan penataan layout pada area oleh oleh disesuaikan tiap area. Souvenir yang dijual pada area oleh oleh merupakan hasil kerajinan asli orang Madura seperti batik Madura, tas batik dan baju batik.



Gambar 5.23.Interior Area Makan Oleh oleh
(Sumber : Dokumen pribadi)

5.4.2.Detail (Furnitur, Estetis, Arsitektur, Lighting) 3

1. Furnitur 1

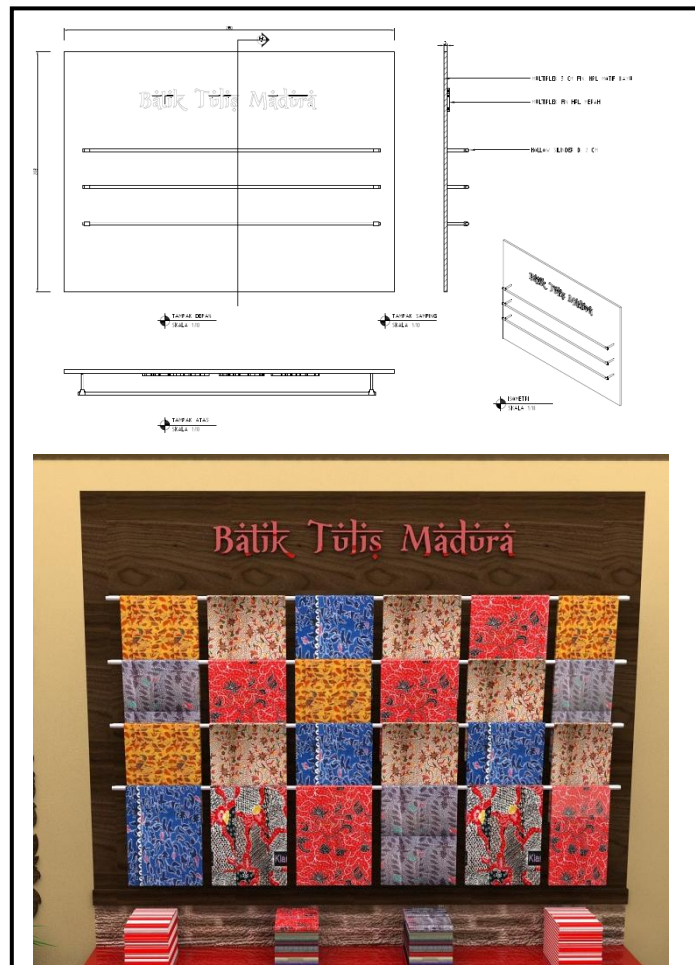


Gambar 5.24. Furnitur 1 Area Oleh oleh
(Sumber : Dokumen pribadi)



Furnitur 1 area terpilih 2 yaitu storage digunakan sebagai tempat penyimpanan batik tulis Madura. storage ini terbuat dari multiplek yang dilapisi oleh HPL merah pada raknya dan HPL hijau pada pintu storage.

2. Furnitur 2



Gambar 5.25. Furnitur 2 area oleh oleh
(Sumber : Dokumen pribadi)

Furniture 2 area terpilih 2 yaitu rak kerajinan tangan dan kaos sakera yang berukuran 165 x 65 cm. rak ini terbuat dari multiplek finishing HPL motif kayu dan besi hollow sebagai tempat untuk menggantung batik.

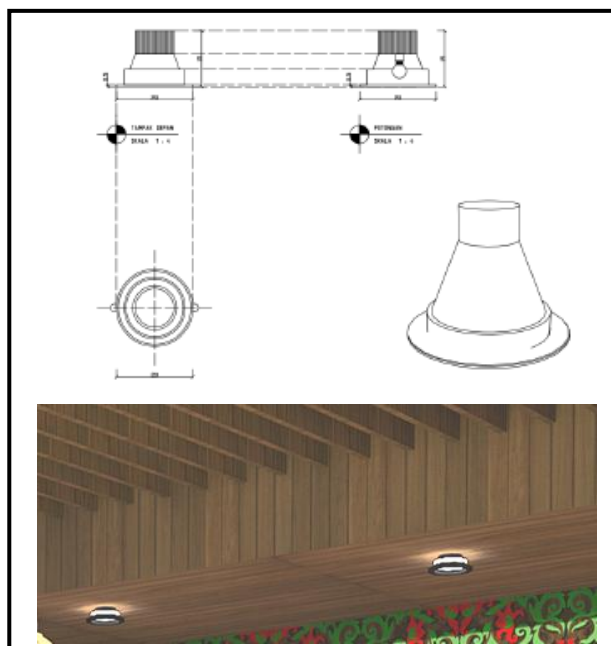
3. Estetis



Gambar 5.26. Detail estetis area oleh oleh
(Sumber : Dokumen pribadi)

Elemen estetis pada area terpilih 3 yaitu ukiran Madura . Elemen estetis ini terbuat multiplek yang di cutting laser dan difinishing cat HPL motif kayu sebagai pendukung konsep tradisionalmadura.

4. Lighting



Gambar 5.27. Detail lighting area oleh oleh
(Sumber : Dokumen pribadi)



Halaman ini sengaja dikosongkan



BAB VI

PENUTUP

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan mengenai redesain restoran Bebek Sinjay dengan konsep tradisional Madura dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Konsep tradisional Madura diaplikasikan kedalam objek desain dengan tujuan untuk memunculkan karakter khas Madura kedalam Restoran Bebek Sinjay.
2. Sirkulasi ruang dan penataan area duduk dapat ditata lebih bervariasi agar suasana ruang tidak monoton.
3. Sirkulasi pada area antri diatur untuk mengurangi antrian dengan menambah karyawan kasir dan mengganti struk manual dengan struk Komputer.
4. Hasil dari proses redesain ini adalah rancangan interior area makan yaitu area makan VIP, area makan Lesehan, Area makan Umum, dan area souvenir sebagai area penunjang.

6.2. Saran

Beberapa saran yang menjadi pertimbangan dalam proses redesain restoran Bebek Sinjay dengan konsep Tradisional Madura yakni sebagai berikut :

1. Perlu diadakannya fasilitas penunjang agar dapat menarik pengunjung.
2. Perlunya memperhatikan perencanaan interior fasilitas Restoran sehingga sirkulasi dan kegiatan didalamnya dapat berlangsung dengan efektif dan efisien.



Halaman ini sengaja dikosongkan

DAFTAR PUSTAKA

- Wardhana, Mahendra. Menciptakan Estetika dengan Metodologi Penelitian
WA, Marsum. Restoran dan Segala Permasalahannya. Yogyakarta: Andi Offset.
2005.
- Dinas Kebudayaan Pariwisata Pemuda dan Olahraga Kabupaten Sumenep.
Sumenep The Heart of Madura: Pesona Wisata Kabupaten Sumenep.
Kabupaten Sumenep
- Nurmianto, Eko. Ergonomi: Konsep Dasar dan Aplikasinya (edisi kedua).
Surabaya: Guna Widya. 2004
- Neufert , Ernst. Data Arsitek jilid 1. Jakarta: Erlangga. 1996
- Keputusan Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi
No.KN.73/PVVI05/MPPT-85 tentang Peraturan usaha Rumah Makan
Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 304/Menkes/Per/89 tentang persyaratan
rumah makan
- S.K. Memparpostel No.KM. 37/PW,304/MPPT 86 Tanggal 27 Juni1996, tentang
syarat sebuah rumah makan
- Rosyidi, Hafidz.2016.”Menengok Keunikan Rumah Adat Madura”. Tersedia :
<http://www.satujam.com/rumah-adat-madura/> [diakses : 4 Maret
2017]
- Anonim.2015. “Peluang Investasi di Madura”. Tersedia :
[http://www.kompasiana.com/berbenahdiri/peluang-investasi-di-
madura_5520c5e28133116b7419fb7c](http://www.kompasiana.com/berbenahdiri/peluang-investasi-di-madura_5520c5e28133116b7419fb7c) [diakses : 10 Februari 2017]
- Anonim.2016. “Definsi Restoran”. Tersedia :
<http://karyatulisilmiah.com/definisi-restoran/> [diakses : 20 Januari
2017]
- Anonim. “7 Ciri Interior Rumah Bergaya Tradisional”. ROOANG
- Anonim.2008.”Bab II Studi Pustaka”. Tesedia:
<http://e-journal.uajy.ac.id/1271/3/2MM01568.pdf> [diakses : 5 Februari
2017]

Anonim.2014.” Kenali Teori Warna Dasar Untuk Mengetahui Apa Yang Terlihat Bagus”. Tertulis :
<http://www.tahupedia.com/content/show/497/Kenali-Teori-Warna-Dasar-Untuk-Mengetahui-Apa-Yang-Terlihat-Bagus> [diakses : 5 Februari 2017]

BIOGRAFI PENULIS



Penulis yang bernama lengkap Afridatul Auliyah atau yang biasa dipanggil dengan Ririt dilahirkan di Jember, pada tanggal 10 Februari 1996 dan merupakan anak pertama dari 2 bersaudara.

Penulis pernah menempuh jenjang pendidikan formal mulai dari TK Dewi Masyitoh Purwoasri 11, MI AL Huda Gumukmas, SMPN 01 Kencong kemudian dilanjutkan pada jenjang SMA di SMAN 02 Lumajang, Jawa Timur. Lulus SMA 2013, penulis kemudian melanjutkan jenjang pendidikan pada tahun yang sama di Departemen Desain Interior ITS dengan NRP 3813100008.

Ketertarikan penulis dengan desain interior dengan tema Tradisional membuat penulis menjadikan restoran Bebek Sinjay sebagai objek tugas akhir